
UNIVERSI



Frontispice du Tome II.



Dessiné par Boucher. Gravé par J.P. Le Bas.

LA VIGNE
plantée dans les Gaules.

LE SPECTACLE
DE
LA NATURE
OU
ENTRETIENS
SUR LES PARTICULARITÉS
DE
L'HISTOIRE NATURELLE,
Qui ont paru les plus propres à rendre les Jeunes-Gens curieux, & à leur former l'esprit.

SECONDE PARTIE.

CONTENANT CE QUI REGARDE les dehors & l'intérieur de la Terre.

TOME SECOND.



A PARIS,
Chez la Veuve ESTIENNE & Fils, rue S. Jacques, à la Vertu.

M. DCC. LII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



PLAN
DE
SECONDE PARTIE.

DANS le dessein d'exercer l'esprit des jeunes gens sur matières amusantes & de faire l'attrait du plaisir à les rendre attentifs aux merveilles de la Providence, nous avons employé le premier volume de cet ouvrage à faire la revûe de la plûpart des animaux dont elle a peuplé en notre faveur les différentes parties de la nature. Nous avons ensuite entamé la matière des plantes qui sont pour nous une autre source de secours & d'agrémens. Mais nous nous sommes contentés d'en entrevoir la structure générale,

& d'en effleurer fort légèrement les espéces les plus estimables. Il n'étoit pas tems d'en dire plus sur un si vaste sujèt. Laissant donc aux savans le soin de former des savans par des divisions exactes, & par des traités qui embrassent tout, nous avons cru nous rendre plus utiles aux jeunes Lecteurs que nous avions en vûe, en leur épargnant toutes les questions épineuses, & en choisissant dans les meilleurs livres d'histoire naturelle ce qui étoit propre à piquer leur curiosité.

Sans négliger ce moyen toûjours sûr, nous nous proposons d'en mettre un autre en œuvre dans cette seconde partie : c'est de les intéresser par la reconnoissance. Ce moyen n'est pas moins propre à les toucher que le premier : & il a cet avantage sur l'autre, qu'allant également à former la raison, il tend encore plus

directement à former le cœur, & à faire germer les premiers sentimens de l'homme de bien.

Il n'y a aucun de nos Lecteurs qui ne souhaite naturellement d'être riche, distingué, puissant, heureux. Cet ouvrage leur découvre une foule de richesses, dont les dehors & les dedans de la terre ont été remplis en leur faveur, & une souveraineté très-réelle qu'ils y exercent conjointement. Mais avant que de commencer la revûe de tous ces biens, il est à propos de détruire une idée fausse que nous nous faisons presque tous de notre état, dont nous ne sentons ni la dignité, ni les avantages.

Nous sommes communément fort jaloux & fort fiers de cette petite portion de biens que nous pouvons posséder en propre : au lieu que nous n'avons que des idées basses & languissantes de ce

que nous possédons en commun.

Nous croyons ne rien avoir que ce qui nous est acquis dans ce petit coin du monde auquel nous sommes attachés, & nous regardons tout le reste de l'univers comme perdu pour nous, parce que nous n'y avons part qu'avec la société de tous les hommes. Mais ce n'est point un bout de terre, c'est toute la nature qui fait notre domaine. Notre héritage ne nous fournit qu'une petite partie des choses dont nous avons besoin : c'est la terre entière qui nous les donne. C'est donc de toute la terre que nous sommes rois : & bien loin que la société nous dépouille de notre souveraineté, c'est cette société qui nous en assure la jouissance.

Pour nous en convaincre, entrons un moment dans une solitude profonde : rompons avec le genre humain : essayons de possé-

de notre patrimoine à l'écart, & d'y régner sans concurrens. Réduits à nos seuls bras, destitués d'appuis & de supports, de voitures & d'instrumens, c'est une nécessité que nous manquions de tout. La terre aussi-tôt se hérisse autour de nous de chardons & de ronces. C'est pour d'autres qu'elle prodigue ses fleurs & ses fruits. C'est pour d'autres que les rosées tombent du Ciel, que les campagnes se couvrent de moissons, que les rivières coulent, que les vents soufflent, que les climats varient leurs productions, que toute la nature est animée. Avec la société nous perdons la communication de tous ces secours, & nous ne les recouvrons qu'en y rentrant.

Pour qui en effet ouvre-t-on les ports, les marchés, & les places publiques ? Pour qui les grandes routes ont-elles été allignées &

affermies ? Pour qui les ponts unissent-ils les deux bords des rivières ? Pour qui les barques & les voitures publiques partent-elles à des heures réglées ? Pour qui les vaisseaux fendent-ils les flots ? Pour qui les productions de tous les climats sont-elles portées partout ? Il est visible que c'est pour chacun de nous. Toute la terre est donc à notre service : & bien loin que les hommes nous en ôtent ni l'usage, ni la propriété par la communauté ; c'est au contraire cette communauté qui nous mèt en possession & dans l'exercice de tous nos droits.

Puisque l'habitant du monde en est aussi le souverain, il est juste qu'il reconnoisse une fois les dehors & les dedans de sa demeure ; qu'il aille faire le tour de son domaine ; & qu'il prenne connoissance de ce qui est soûmis à son pouvoir & à son gouvernement.

Pour prendre connoissance de tous nos biens sans fatigue, comme sans confusion, nous suivrons l'ordre aisé & agréable qu'ils tiennent dans la nature. Nous nous promènerons successivement dans tous les lieux qui les rassemblent. Nous commencerons donc par les productions que la terre nous offre dans nos propres demeures, c'est-à-dire, par les fleurs & par la verdure de nos jardins. Quoi! vous débutez, dira-t-on, par ce qui n'est qu'un amusement? Mais c'est le premier objèt que la nature mèt sous nos yeux. L'homme, s'il veut être le Spectateur de la nature, n'arrange rien: il trouve tout arrangé, & il n'a qu'à suivre. Après nos parterres & nos bosquèts, nous trouverons nos potagers, & nos jardins fruitiers. Pour n'y être pas embarassés de nos propres richesses, nous nous bornerons partout à l'excellent, & au nécessaire.

Nous, nous garderons bien de vouloir trouver tout dans un potager. Mais par le ſage retranchement du médiocre & du ſuperflu, nous parviendrons à faire en ſorte qu'il répande ſes préſens ſur toute l'année, ſans laiſſer aucun vuide. De-là nous pourrons paſſer dans nos terres labourables, puis viſiter nos vignobles, & examiner les productions de ces deux fonds ſi importans, ſans perdre de vûe l'induſtrie avec laquelle l'homme ſait les mettre en œuvre, puiſque la façon nous en intéreſſe autant que la choſe même.

La vûe de nos bois nous rappelle enſuite à l'eſprit une foule de nouveaux avantages. Nous trouvons d'autres richeſſes dans nos prairies, d'autres au bord des rivières, & juſques ſur le ſommèt aride des montagnes. La nature donne plus dans un endroit, moins dans un autre : mais elle donne

par-tout. Nous la trouverons libérale jusques dans les landes.

De la recherche de tant de plantes bienfaisantes dont la terre est couverte, nous passerons à la considération des fontaines & des rivières dont elle est arrosée. Nous suivrons avec quelque soin le mouvement de ces eaux qui ont reçû ordre de balayer nos demeures, de fertiliser nos plaines, de désaltérer les animaux, de donner l'accroissement aux plantes, de fournir à nos tables des poissons d'un suc excellent, & de lier les différentes régions du monde par la facilité des transports réciproques. Nous tâcherons ensuite de découvrir l'origine de leur cours. En perçant dans les entrailles des montagnes & des plaines, nous pourrons entrevoir la structure merveilleuse des réservoirs qui contiennent les eaux. Nous observerons la destination des monta-

gnes qui les raſſemblent, l'artifice des canaux qui les diſtribuent, la nature, l'uſage, & les productions du vaſte baſſin où elles ſe vont rendre. Nous riſquerons un eſſai ſur l'opération de l'air qui recommence ſans ceſſe à les pomper, & ſur la force mouvante qui les éléve aſſez pour en pouvoir arroſer les montagnes mêmes, & les diſperſe ſuffiſamment, pour entretenir par une diſtilation toûjours nouvelle, tant le cours des fleuves, que la verdure de la terre.

Après avoir parcouru ce qui nous a été donné de meilleur dans les dehors de notre globe, nous en irons viſiter l'intérieur. Là, comme dans un vaſte magaſin, nous trouverons qu'il a été mis en réſerve pour tous nos beſoins, différens ſucs huileux, des ſels féconds en mille effets, & des terres dont les ſecours ſe multiplient comme les propriétés.

Nous descendrons enfin dans les carrières & dans les mines, où nous continuerons, comme dans ce qui précéde, à remarquer le rapport que Dieu a mis entre son présent & notre besoin. Nous examinerons d'abord les pierres, & les métaux tels que la nature nous les donne, & ensuite les principaux usages que nous en savons faire.

Voilà nos richesses. La revûe en seroit bien frivole, si l'ostentation, ou la seule curiosité en étoit le motif. Elle doit être annoblie par une toute autre fin. Toutes ces richesses ne nous ont pas été données sans dessein : & la moindre chose que nous puissions faire en les recevant, est de connoître l'intention de notre bienfaiteur.

Quoique la parole soit le principal moyen dont les hommes se servent pour s'expliquer entr'eux, ils s'entendent par bien d'autres signes. Mais il n'y a point de lan-

que de les bien convaincre de la tendre complaisance de Dieu pour l'homme ; de leur faire voir une foule de libéralités toûjours nouvelles & toûjours gratuites dans des choses qu'ils se croyoient dûes, ou qu'ils prenoient avec indifférence pour des effèts nécessaires ; enfin de les avoir émûs par les premiers motifs d'un juste retour. Le cœur leur apprendra le reste : il est le plus grand de tous les maîtres.

Après le désir d'accoûtumer la jeunesse à reconnoître la voix & la volonté de Dieu dans tout ce qui tombe tous lès jours sous nos yeux, nous n'avons rien eu plus à cœur que de lui procurer la connoissance même des choses de la vie les plus communes & les plus ordinaires. C'est un bonheur de trouver des maîtres qui puissent nous apprendre des choses sublimes, difficiles, rares. Mais

on ſe plaint tous les jours de n'être pas au fait de celles qui ſont le plus d'uſage, & les ſavans ſont peut-être ceux qui ont le plus de ſujèt de ſe faire ce reproche.

On tient avec raiſon les jeunes-gens à l'écart pour ne les point diſtraire dans leur travail par une trop grande variété d'objèts. Au ſortir de leurs études ils ſe livrent entièrement, ou à quelque ſcience qui eſt de leur choix, ou aux devoirs de l'état qu'ils embraſſent, & trop ſouvent à leurs plaiſirs. La vie ſe paſſe ainſi ſans connoître la plûpart des choſes qui en ſont le ſoûtien. D'ailleurs ces choſes ſont diſperſées, & il arrive rarement qu'on les aille chercher où elles ſe trouvent, ou qu'on les remarque quand elles ſe préſentent. Tel qui connoît les ormes de ſes avenues, ou qui a ſouvent vû l'érable & le chêne dans ſes bois, ne connoîtra ni le pin, ni le châtaigner.

Celui qui a souvent remarqué le trefle dans ses prairies, ne connoît peut-être ni le sainfoin, ni la luzerne. L'un a vû les dehors d'un vaisseau : mais il n'en connoît pas l'arrangement intérieur. Celui qui a vû les vaisseaux du Havre, ou de Dieppe, ne sait pas quelle est la forme des galères de la Méditerranée. Il peut donc y avoir un avantage considérable pour bien des lecteurs de trouver la plûpart des choses usuelles, & dont on parle tous les jours, rapprochées dans un ouvrage portatif, & rendues sensibles par le secours de la peinture.

C'est dans cette vûe que nous avons fait graver sur des desseins, la plûpart d'après nature, les fleurs les plus belles que les curieux cultivent par préférence; les divers arrangemens que nous donnons à nos parterres, à nos bosquèts, & à nos terrains les plus irrégu-

liers ; ensuite les divers feuillages des arbres toûjours verds, & autres dont nous composons nos palissades & nos allées ; les feuillages des bois de charpente, de charonage, de menuiserie & de chaufage que nous abbatons dans nos forêts ; les pressoirs qui servent à exprimer le jus des raisins, des pommes, & des olives ; enfin les herbes les plus souhaitées dans nos prairies. A la suite de ces objèts qu'on connoît si peu, quoiqu'on les trouve par-tout, viennent ceux qui ont rapport aux rivières, à la mer, & à l'intérieur de la terre. On trouvera d'abord la disposition des couches de différentes matières qui s'étendent les unes sur les autres dans le cœur des montagnes, & sous les plaines ; le cours que cette disposition fait prendre aux eaux qui coulent sous terre, ou dans les dehors ; ensuite les poissons qui ne vivent

que dans l'eau douce ; ceux qui paſſent de la mer dans les rivières, & les principales pêches. Après avoir raſſemblé ce que la mer a de plus curieux, comme ſont les poiſſons d'une figure éloignée de l'ordinaire, ſes plus belles eſpéces de coquillages, ce qu'il y a de plus remarquable dans ce qu'on nomme plantes marines, & la pêche du corail : nous aurions cru, en parlant des avantages de la navigation, avoir omis un point fort peu connu, quoiqu'on en parle ſans ceſſe, ſi nous n'avions fait graver les dehors & les dedans d'un grand bâtiment de mer, d'une galère, & des plus petits vaiſſeaux, avec ſa manière de les lancer à l'eau.

Les pierreries, les pierres, & les métaux ne pouvant tirer preſqu'aucun ſecours de la gravûre, comme on s'en peut convaincre en jettant les yeux ſur les magnifi-

ques & inutiles planches du troisième tome de l'hiſtoire du Danube par M. le Comte de Marſilli, de toutes les ſingularités qu'on trouve ſous terre, nous avons cru ne devoir faire graver que les diverſes pétrifications, & les pierres figurées, parce que repréſentant des animaux ou des plantes, elles deviennent reconnoiſſables, & que d'ailleurs elles donnent lieu à diverſes queſtions curieuſes. On trouvera l'explication des planches à la fin de chaque volume.

Pour rendre l'accès de toutes ces choſes aiſé & agréable, nous avons eu recours, autant qu'il a été poſſible, à des figures de grandeur naturelle, toûjours plus propres à fixer le ſouvenir de l'objèt que toutes les deſcriptions qu'on en pourroit faire. Qu'on parle à un jeune lecteur de feuilles grêles, charnues, oblongues, ſinueuſes, laciniées : tous ces mots ſavans le

Directeur du Potager de Versailles, & à M. Bernard de Jussieu, Démonstrateur au Jardin Royal. J'ai trouvé dans la politesse & dans les lumières de ces Messieurs toute l'attention & les secours dont j'avois besoin. Ils ont bien voulu revoir tous les Entretiens qui roulent sur les plantes, & me mettre en état d'accuser juste. Cette remarque étoit doublement nécessaire. Mes Lecteurs y trouvent leur intérêt, & j'y acquitte avec plaisir ma sincère reconnoissance.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux *la Seconde Partie du Spectacle de la Nature*, & je juge qu'elle ne sera pas moins agréable au Public que la premiere. A Paris ce 15 Décembre 1734.

JOSEPH-PRIVAT DE MOLIERES.

LE



LE SPECTACLE DE LA NATURE.

SECONDE PARTIE.

Contenant les dehors & l'intérieur de la Terre.



LES FLEURS.

PREMIER ENTRETIEN.

LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. E n'ai pas perdu au change, en remettant au mois de May le voyage que je devois faire ici en Septembre : j'y trouve tout embelli.

LES FLEURS. *La Comt.* Graces au printems & au retour des fleurs.

Le Chev. Celles qui bordent le parterre forment un coup d'œil ravissant : mais je ne les ai encore vûes que de dessus le balcon.

La Comt. Nous pouvons descendre & les voir de près. M. le Prieur, dites-moi, je vous prie, d'où vient qu'à l'ouverture d'un jardin fleuri chacun ressent une joie subite, & pourquoi sans avoir aucune pensée distincte, on goûte dans ce moment une satisfaction que l'on n'éprouve pas ailleurs. Je n'en dois, ce me semble, chercher la cause que dans les riches couleurs qui viennent frapper nos yeux. Ce n'est pas sans dessein que les fleurs ont été si magnifiquement parées.

Le Pr. Qu'en pensez-vous, M. le Chevalier ?

Le Chev. Jamais, je vous l'avoue, il ne m'étoit venu en pensée de chercher du dessein dans les fleurs : mais à en juger par le plaisir qu'elles me font, elles sont faites pour nous réjouir.

La Comt. Cette pensée est flatteuse : mais ne seroit-elle que flatteuse ? & faut-il la prendre pour une illusion de l'amour propre ?

Le Pr. Je suis bien éloigné de le croire.

Tout est lié dans la nature; & quoique chaque chose y ait sa fin particuliere, ou sa correspondance avec quelqu'autre, nous les voyons toutes se rapporter à l'homme en dernier lieu. Elles se réunissent en lui comme dans leur centre; il est la fin de tout, puisqu'il est ici le seul qui fasse usage de tout. C'est pour lui que le soleil se leve: c'est pour lui que les étoiles brillent; & si les corps les plus éloignés de lui le servent si régulièrement, à plus forte raison ce qui a été placé auprès de lui est-il destiné pour son usage.

LES FLEURS.

La Comt. Les fleurs en particulier sont visiblement faites pour lui plaire: elles n'ont même de l'agrément que pour lui. Ses yeux sont les seuls qui en jouissent. Les animaux ne paroissent goûter aucun plaisir à la vûe des fleurs: ils ne s'y arrêtent jamais: ils les confondent avec l'herbe commune: ils foulent aux piés les plus belles, & n'ont pour cet ornement de la terre que la plus parfaite indifférence. L'homme au contraire, parmi cette foule d'objèts & de richesses qui l'environnent, démêle & recherche les fleurs avec une complaisance singulière.

Le Pr. Aussi y a-t-il entr'elles & nos yeux une agréable simpathie, un attrait puissant qui nous invite à nous en appro-

LES FLEURS.

cher. Si nous en cueillons quelques-unes, nous leur reconnoîtrons de nouvelles perfections à mesure que nous les considérerons de près. La plûpart d'entr'elles ne se bornent pas à contenter notre vûe par la beauté de leur arrangement & de leurs couleurs: elles s'emparent doucement de notre odorat par un parfum exquis: & après qu'elles ont rassasié nos sens d'une satisfaction innocente, l'esprit y découvre encore des merveilles qui ravissent.

Première fin des fleurs.

Si je veux suivre cette fleur dans sa naissance, dans ses progrès, & dans ses suites, je trouve qu'elle a coûtume de paroître dans l'endroit de la plante où la graine se montrera, & que par-tout où la fleur manque, il n'y a point de graines à espérer. Les arbres des forêts, les arbres fruitiers, les légumes, & les herbes des champs se couvrent tous les ans de fleurs plus ou moins éclatantes, pour étaler ensuite un fruit ou une graine, qui communément ne manque à se former que quand la fleur elle-même n'a pû s'épanouir ou être suffisamment conservée. Je cherche le rapport qu'il y a de la fleur à la graine: & en examinant de près la structure de chaque fleur, j'y trouve toûjours un ou plusieurs étuis destinés à loger ces graines. J'y apperçois des étamines ou de petites colon-

nes, qui soûtiennent, aux environs de cet étui, plusieurs paquèts de poussières qui y tombent de toute part. Le tout est environné d'un calice ou d'un manteau qui s'ouvre & se ferme avec une sorte de précaution, selon la disposition de l'air. Tous ces rapports me parlent & m'instruisent. Je ne puis douter enfin que ces piéces disposées avec tant d'artifice & de régularité, & qui se séchent autour de l'étui quand la graine y est formée, ne contribuent à la génération de cette graine. Je découvre ainsi la première destination des fleurs. Dieu en accordant à l'homme la verdure de la terre, a perpétué son présent pour tous les siécles par la commission qu'il a donnée aux fleurs de renouveller chaque plante d'année en année, en y rendant la graine féconde. LES FLEURS.

Le Chev. Voilà une fonction bien noble : mais si elles sont faites pour rendre la graine féconde, pourra-t-on dire encore qu'elles sont faites pour notre plaisir ?

Le Pr. Cette importante & première destination de procurer l'immortalité aux plantes n'en empêche pas une seconde qui est de récréer la vûe de l'homme. Dieu a voulu en créant les fleurs joindre les délices à l'utilité. S'il ne les avoit destinées toutes qu'à fournir à chaque plante un

Seconde fin des fleurs.

germe réproductif, il ne les auroit pas relevées la plûpart par des formes si gracieuses & par des couleurs si touchantes. Il en eût été comme des racines qui étant destinées à servir la plante dans l'obscurité, n'ont été pourvûes d'aucune parure : au lieu que la main qui a formé les fleurs semble avoir pris plaisir à les découper & à les peindre la plûpart de la manière la plus propre à réjouir la vûe de l'homme, & à décorer son séjour.

La Comt. Nous pouvons aujourd'hui nous occuper moins de cette admirable structure des fleurs qui produit des effets si utiles : nous nous en sommes suffisamment entretenus autrefois. Arrêtons-nous plus particulièrement au plaisir qu'elles sont chargées de nous procurer.

Tome I. Entretien XIV.

Il y a d'abord un très-grand nombre de fleurs qui ne paroissent avoir d'autre emploi sur la terre que de présenter à l'homme un bouquèt ; & tandis que les autres lui préparent un fruit, dont il fera usage après la fleur, celles-là ne lui sont rien moins qu'indifférentes, quoiqu'il ne leur connoisse d'autre mérite que celui de plaire : mais elles se présentent à lui les unes & les autres avec un si grand air de bienséance & de proprеté, qu'il est aisé de voir qu'elles viennent toutes lui faire leur cour.

LES FLEURS.

Le Pr. A peine pourroit-on croire jusqu'où a été portée l'attention de réjouir l'homme par la beauté & par la multitude des fleurs. La multitude en tient du prodige : on croiroit qu'elles ont reçû ordre de naître sous ses pas : nulle partie dans la nature qui ne lui en offre tour-à-tour : elles naissent au haut des arbres & sur l'herbe qui rampe : elles embellissent les vallées & les montagnes : les prairies en sont émaillées : il les cueille au bord des bois & jusques dans les déserts : la terre est un jardin qui en est tout couvert : & afin que l'homme ne soit point privé de cette vûe délicieuse lorsqu'il se renferme dans les bornes étroites de sa demeure, elles semblent vouloir la lui rendre plus aimable, en se réunissant dans son parterre, & en s'y plaisant plus qu'ailleurs.

Multitude des fleurs.

La Comt. Ne diroit-on pas que les plus belles au moins, séparées du vulgaire des fleurs pour former une ambassade brillante, viennent rendre hommage à leur seigneur, & saluer par députés le Roi de la nature ?

Le Pr. Il est exactement vrai que la beauté des fleurs ne tend qu'à inspirer la joie, & que les plus belles, après bien des épreuves, ne se sont trouvé propres qu'à repaître nos yeux. Aussi la vûe en est-elle

Beauté des fleurs.

LES FLEURS. si touchante & le pouvoir si sûr ; que la plûpart des arts, qui veulent plaire, ne croyent jamais mieux réussir qu'en empruntant leurs secours. La sculpture les imite dans ses ornemens les plus legers. L'architecture embellit souvent de feuillages & de festons les colonnes & les faces trop nûes de ses édifices. Les plus riches broderies ne sont guères que des feuillages & des fleurs. Les plus magnifiques étoffes en sont toutes parsemées : & on les trouve belles à proportion qu'elles approchent de la vivacité des fleurs naturelles.

Celles-ci ont été de tout tems le symbole ou la marque de la joie : elles étoient autrefois la parure inséparable des festins, & elles se montrent encore avec applaudissement sur la fin de nos repas, lorsqu'elles viennent avec le fruit ranimer la fête qui commence à languir. Elles sont tellement faites pour les réjouissances, qu'on les trouve incompatibles avec le deuil. La bienséance, instruite par la nature, les écarte de tous les lieux où régne la douleur & les larmes.

La Comt. Au contraire les fêtes de la campagne ne se passent point sans guirlandes. Les fêtes des personnes polies commencent par une fleur. Si l'hyver la refuse,

l'art sait la contrefaire. Une jeune épouse, magnifiquement parée au jour de ses nôces, croiroit qu'il manque une partie nécessaire à sa parure, si elle n'y ajoûtoit un bouquèt. Une Reine même dans les plus grandes solemnités, quoique chargée des pierreries de la couronne, ne dédaigne pas cet ornement champêtre. La grandeur & la majesté ne lui suffisent point : elle aime à y joindre par le moyen des fleurs un air de douceur & de gayeté. LES FLEURS.

Le Pr. La Religion elle-même, quoique si recueillie, si simple, si ennemie d'un appareil théatral, qui seroit plus propre à dissiper le cœur qu'à l'occuper des saints mystères ou de ses propres besoins, ne laisse pas dans certains jours de fête de permettre l'usage des rameaux, des bouquèts, & des chapeaux de fleurs.

Le Chev. Il n'y a personne qui ne soit touché de la beauté des fleurs : c'est bien dommage que nous les perdions si vîte.

La Comt. Il est vrai que l'on pourroit dire de chaque fleur en particulier ce qu'on a dit d'une autre beauté.

...... Les plus belles choses
Ont le pire destin :
Elle a vécu ce que vivent les roses,
L'espace d'un matin. Malherbe.

LES FLEURS.

Succession des fleurs.

Mais la plûpart des fleurs étant chargées de parer la demeure de l'homme, au moins pour un tems, elles se gardent bien de s'y montrer toutes de compagnie, ni dans les mêmes mois. Elles sont de service auprès de lui tour-à-tour : elles conviennent entr'elles pour embellir les différentes saisons, & se succédent sans laisser aucun vuide. Rarement se plaint-on de leur absence quand elles sont de quartier.

Variété des fleurs dans chaque saison.

Le Pr. Les fleurs par cette succession nous donnent une magnifique fête composée de décorations qui se suivent dans un ordre réglé. Les hépatiques, les primevères, les perce-neges, les violettes, les jacintes, les oreilles d'ours, les crocus printaniers, les narcisses, les anémones, nous donnent, pour ainsi dire, le premier acte.

Celles-là disparoissent la plûpart pour faire place aux couronnes impériales, aux fritilaires, aux narcisses à bouquet, au muguèt, aux lilas, aux iris, aux tulippes, aux jonquilles, aux renoncules, & à toutes les fleurs qui couronnent à présent ce parterre. Dans le lointain les arbres fruitiers mélangent les couleurs les plus tendres avec la verdure naissante, & relévent de toute part la garniture du parterre.

Vous voyez en même tems monter le feuillage des rosiers, des lys, des cycla-

mens, des juliennes, des giroflées, des boutons d'or, des tlaspis, des pavots, & des œillèts. Leurs tiges & leurs boutons se fortifient par des accroissemens insensibles. C'est-là que se font les préparatifs des parures de l'été.

LES FLEURS.

L'autonne ensuite étalera les pyramidales, les balsamines, les tubéreuses doubles, les Reine-marguerites, les amarantes, les œillèts d'Inde, les colchiques, les tricolors, & cent autres espéces. La fête continue sans interruption : celui qui y préside offre toûjours du nouveau, & il prévient par d'agréables changemens les dégoûts inséparables de l'uniformité.

L'hyver ramenant les frimats & les brouillards, baisse enfin son noir rideau sur la nature, & nous en dérobe le spectacle : mais en nous faisant souhaiter le retour de la verdure & des fleurs, il procure quelque repos à la terre épuisée par tant de productions.

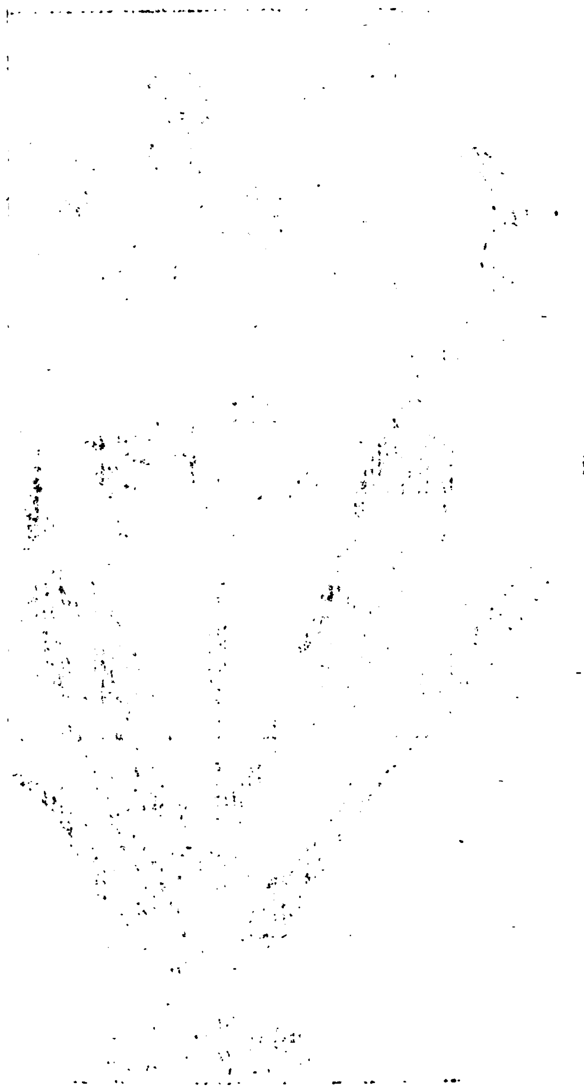
La Comt. Nous sommes si sensibles à la beauté des fleurs, que nous avons appris à nous les donner malgré l'hyver. Nous sauvons les débris de l'autonne, & nous parvenons souvent à faire éclore des fleurs printanières sans attendre le retour des zéphirs toujours trop lents à revenir. Les tubéreuses, les immortelles, les géranions,

LES FLEURS. & d'autres fleurs bien gouvernées peuv[ent] ne paroître que fort tard. On les fait du[rer] avec le sédon, jusqu'à ce que le laurier-[tin] & le tlaspi vivace fleurissent dans nos [com]partemens à l'abri de la bise. (a) Les an[é]mones & les violettes aidées en terre de [la] moindre chaleur; les jacintes, les narciss[es] & les tulippes mises à un air chaud & da[ns] un peu d'eau qu'on renouvelle tous l[es] jours, couronnent nos cheminées dans l[es] mois les plus tristes. Nous rapprochon[s] ainsi l'autonne & le printems: ils semblen[t] se donner la main.

Le Pr. Ce n'est pas seulement d'une saison à l'autre que les fleurs se diversifient: celles mêmes qui paroissent ensemble dans chaque saison ont une variété de formes qui démontrent & l'invention inépuisable de l'Ouvrier, & l'intention qu'il a eue de multiplier les embellissemens de notre demeure. Il est impossible de nombrer les différens plans sur lesquels toutes les espéces de fleurs ont été faites, sans qu'aucun de ces plans soit la répétition ou la copie d'un autre. Tout est original & particulier à chaque espéce: elles diffèrent entr'elles par

[a] J'ai deux tlaspis qui vivent depuis plus de trente ans. Ils forment deux beaux buissons & n'ont jamais manqué d'être tout couverts de fleurs en Novembre, Decembre, & Janvier. Ils se multiplient de bouture.


Gravé par J. P. Le Bas.



la découpure des pétales (*a*), par la légèreté des dentelles ou des franges qui les bordent, par la disposition des étamines qui accompagnent le cœur, par la structure du calice qui réunit toutes ces piéces, par la taille des tiges qui les soutiennent, par la forme de la fanne, c'est-à-dire, du feuillage verd qui les environne, sur-tout enfin par les couleurs, & par les airs qui leur sont propres. Arrêtons-nous un moment à l'impression que fait sur nous l'assemblage de tant de riches couleurs. LES FLEURS.

Je ne sais à quoi les fleurs gagnent le plus, ou à être vûes ensemble, ou à être considérées séparément. Ensemble, elles forment un assortiment où tout est d'accord. Rien n'y paroît rude, mal placé, ou tranchant (*b*). Il résulte du concours de toutes ces couleurs une sorte d'harmonie fort variée, dont l'œil est parfaitement satisfait. Prises séparément, il n'y en a aucune qui ne se fasse valoir par un agrément qui lui est propre, & qui n'ait, pour ainsi dire, son mérite personnel. Cueillons à l'avanture la première qui nous tombera sous la main. C'est une des der- Les couleurs.

(*a*) Les feuilles qui composent les fleurs.

(*b*) On appelle couleurs tranchantes celles qui sont tout à fait opposées, & dont l'union est dure : tel est l'assemblage du noir & du blanc, du rouge & du jaune.

LES FLEURS.

nières anémones panachées. Elle m'offre seule ce que j'ai admiré dans le parterre entier. J'y apperçois des couleurs toutes différentes, & des nuances de ces mêmes couleurs qui s'affoiblissent par dégrés, se fondent sans rudesse les unes dans les autres, & vont se noyer imperceptiblement dans les teintes voisines. La tulippe au contraire coupe sa couleur par un panache (a) nettement distingué : & l'opposition marquée qu'elle met entre l'un & l'autre, reléve encore le brillant & la vivacité de tous les deux.

La forme des fleurs.

Si la Sagesse divine s'est jouée dans la distribution des couleurs dont les fleurs sont parées, quel nouvel agrément n'a-t-elle pas mis dans l'air & la figure qu'elle a donnés à chacune d'elles ? Voyez d'un coup d'œil toutes les fleurs qui remplissent les piéces de ce parterre. Les unes s'élévent avec un port plein de dignité & de grandeur. D'autres sans faste & sans étalage attirent les yeux par la régularité de leurs traits. Quelle noblesse se fait sentir dans le maintien de ces tulippes ! Les fleurs d'automne l'emportent encore à cet égard sur les printanières. Quelle élégance & quelle symétrie dans les pyramides sur lesquelles paroîtront bientôt les lys ! Au pied de ces

(a) Grandes rayes qui traversent les feuilles de la tulippe.

fleurs majestueuses, j'apperçois une Pensée. Celle-ci ne s'annonce point : on croiroit qu'elle a peur de paroître. De loin elle promet peu : de près elle nous réjouit par une douce odeur & par des graces singulières.

LES FLEURS.

Eloge de la pensée.

La Comt. Vous me faites plaisir de l'avoir démêlée dans son obscurité. C'est ma fleur favorite : non-seulement parce qu'elle est de toutes les saisons, & toûjours prête à remplacer les autres fleurs qui nous manquent ; mais parce que rien n'égale la finesse de son étoffe, ni le vermeil de sa pourpre. Le plus beau velours rapproché de celui-ci, n'est plus qu'un tissu grossier : c'est un sac ou un cilice.

Le Chev. Il est vrai que nos étoffes ne sont, ni aussi douces, ni aussi brillantes que les fleurs : mais elles ont un avantage que les fleurs n'ont point. Elles changent : on en invente de nouvelles. Au lieu que les fleurs sont toûjours les mêmes. Il y a tant de plaisir à changer !

Uniformité des fleurs.

La Comt. C'est un plaisir que nous avons grand soin de nous donner dans tout ce que nous faisons. Habits, meubles, musique, langage, façon de bâtir, toutes nos inventions sont dans un mouvement perpétuel : on ne s'y fixe à rien : une mode en chasse une autre, & nos plus beaux ouvrages ne sont sûrs de plaire, ni dans

LES FLEURS. cent ans, ni à cent lieues d'ici. Nous tournons & retournons les mêmes choses en cent façons. Enfin après bien des réformes, nous nous trouvons aussi incertains, & aussi peu avancés que le premier jour. Il en est bien autrement de l'habillement des fleurs : l'étoffe, la couleur, la taille, tout en est toûjours le même, à quelques mouchetures près qui peuvent varier dans un petit nombre, & cependant tout en plaît toûjours. On n'est tenté, ni d'y ajoûter, ni d'y retrancher : ce seroit tout perdre, & le modéle en est si beau, qu'on ne s'avise pas même d'y rien souhaiter de plus. Les roses n'ont point changé depuis le commencement du monde, & depuis le commencement du monde les roses ont toûjours plû.

Le Pr. Voilà donc des beautés, qui, sans apprêts, sans recherches, & avec une extrême simplicité, ont atteint à la perfection, & sont fixées au vrai.

La Comt. D'où peut naître la juste différence de la beauté si constante des productions naturelles, d'avec la beauté si changeante, & si passagère des productions humaines ?

Source du beau.

Le Pr. Il ne faut pas être surpris si les hommes sont bornés, stériles, & peu arrêtés dans leurs inventions : ils ne vont

qu'à tâtons dans la découverte du beau. Cette matière qu'ils taillent en mille & mille façons pour se faire des maisons, des meubles, & des habits, n'est pas leur ouvrage. Ils n'en connoissent pas même le fond : elle les contredit souvent : elle se detruit, ou plûtôt se dérange dans leurs mains. Ils cherchent à la remettre en œuvre d'une façon qui leur promette plus de succès : mais la forme qu'ils lui rendent fait naître de nouveaux inconvéniens, & de nouveaux dégoûts.

LES FLEURS.

On voit tout le contraire dans les ouvrages de Dieu. Tout ce qu'il a fait a une beauté déterminée & persévérante. Sa volonté fait la régle du beau. Ce qu'il a fait une fois ne change plus, & plaît toûjours. On sent qu'il est le maître de la nature, & qu'il la tourne à son gré. Cette matière souple & promte à exécuter ses ordres, prend toutes les formes qu'il souhaite, & produit à coup sûr les effets qu'il a voulu. Il y imprime, selon son bon plaisir, les caractères les plus marqués, & les plus opposés. Il mèt sur la face du lion, du tigre, & du léopard, un assemblage de traits fiers, des linéamens terribles qui portent l'épouvante dans les ames les plus fermes. Mais quand cette main savante tire de la même matière les fleurs qu'il de-

LES FLEURS.

ſtine à réjouir notre vûe, il les taille d'une autre façon. Il leur donne une forme élégante & légère: il y répand la douceur & les attraits : il y peint des caractères aimables, dont la ſeule vûe inſpire la joie : & au lieu qu'il relégue bien loin de l'homme les figures effrayantes, en les chaſſant dans les bois & dans les déſerts, il verſe au contraire à pleines mains la verdure & les fleurs dans nos campagnes, dans nos prairies, dans nos jardins, & tout autour de nous. L'homme ſe voit ainſi environné d'objèts, qui ne ſe montrent à lui, que pour le conſoler dans ſon travail, en lui offrant par-tout des plaiſirs qui l'amuſent ſans le corrompre.

Odeur des fleurs.

La Comt. Les fleurs ſont indubitablement deſtinées à parer la terre par leurs brillantes couleurs : & la plûpart même, pour rendre la fête plus belle, répandent de toute-part une odeur dont l'air ſe trouve parfumé. Il ſemble de plus qu'elles prennent à tâche de conſerver particulièrement cette odeur pour le ſoir & pour le matin, où la promenade eſt plus agréable : au lieu qu'elles ont aſſez peu d'odeur durant la chaleur du jour, lorſque nous les viſitons le moins. Les fleurs ont-elles de l'intelligence pour nous ſervir ſi obligeamment ?

Le Pr. Il ſe fait de la ſéve des fleurs

une transpiration perpétuelle, qui augmente à proportion que le soleil est ardent. Ces esprits qui sont essencés ou aromatiques dans bien des fleurs, se dispersent aisément dans un air raréfié par les chaleurs, & alors ils affectent foiblement l'odorat : au lieu qu'ils ne perçent qu'avec peine l'air qui est resserré par le retour de la nuit. L'action du soleil qui les détache est trop foible le soir & le matin pour les écarter à une grande distance ; & par leur réunion ces esprits font sur nous une impression plus forte.

LES FLEURS.

De l'écoulement de ces petites parties hors de la fleur, il se forme autour d'elle un tourbillon qui se disperse, ou se resserre, tantôt plus, tantôt moins, selon l'action du soleil & de l'air.

Tourbillons autour des fleurs.

La Comt. Il faut que les esprits qui composent ce que vous appellez le tourbillon d'odeur, soient bien fins & bien légers, puisque la seule lumière du jour suffit pour les dissiper dans certaines fleurs. J'en cultive une qu'on nomme le géranion triste, qui n'a point d'odeur durant le jour, & qui en a une exquise durant la nuit.

Le *geranium* triste.

Le Pr. Tout démontre dans les fleurs une dissipation d'esprits qui s'augmente à proportion que le Soleil agit sur elles. Mais, Monsieur le Chevalier, ne nous en

LES FLEURS.

tenons pas là. Dans l'étude des choses naturelles, la bonne philosophie ne se borne pas à y voir le méchanisme : elle remarque encore le bienfait. On apperçoit aisément la liaison qui se trouve entre le soleil, l'air, & les fleurs. Mais y peut-on méconnoître une bonté attentive à faire tourner ces correspondances à l'avantage de l'homme ? C'est en tout qu'il a été traité en Roi. Non-seulement on a parsemé son chemin de fleurs, pour contenter ses yeux : mais on a pris soin d'embaumer, & en quelque sorte de purifier l'air qu'il respire, en répandant les plus doux parfums sur son passage : on croiroit même que les fleurs s'acquittent de ce devoir avec intelligence, en réservant leurs exhalaisons les plus gracieuses & les plus sensibles pour les momens du soir où elles voyent l'homme venir au milieu d'elles se délasser de son travail.

Autres qualités des fleurs.

La Comt. Elles ne bornent pas leurs services à faire le plaisir de la vûe & de l'odorat : les autres sens en peuvent encore tirer avantage. Elles nous donnent des pâtes qui enrichissent nos desserts, des poudres qui parfument nos armoires, des syrops, & même des remédes qui nous soulagent dans nos maladies. Les violettes, les jonquilles, les fleurs de pêchers,

les roses, les jasmins, les œillèts, & surtout les fleurs d'orange, nous fournissent des conserves, des confitures, des essences, des eaux distilées, qui nous font jouir des odeurs & des autres bonnes qualités des fleurs, long-tems après qu'elles sont passées. LES FLEURS.

Le Chev. J'ai toûjours aimé les fleurs : mais j'en avois une idée trop basse. Je les regardois comme de petites productions du hazard, venues çà & là par caprice, & à l'avanture. A présent que je les vois paroître à dessein de me faire plaisir, je les regarde avec admiration, & avec reconnoissance.

La Comt. Rien n'est plus juste. A quoi servent les lumières, quand elles ne sont pas accompagnées de sentimens ?

Le Pr. Mon cher Chevalier, les fleurs qui nous servent si bien, en immortalisant les plantes, & en embellissant la nature, ont encore une fonction plus utile & plus noble.

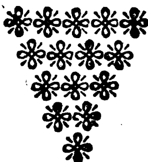
Le Chev. Que peuvent-elles faire de plus ?

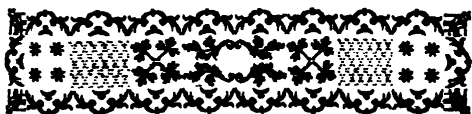
Le Pr. Elles nous instruisent : elles nous conduisent sans effort à la connoissance du premier Etre, qui a daigné les tailler, les peindre, & y mettre tant de beauté. Quelle beauté est-il lui-même pour être

LES FLEURS.

ainsi la source d'une infinité d'autres, auxquelles il ne cesse de communiquer un éclat qui est encore le même que le jour où elles parurent pour la première fois sur la terre ? Et s'il veut bien habiller si magnifiquement des créatures si peu durables qui seront séchées demain & foulées aux piés comme l'herbe des champs, que fera-t-il pour nous qui sommes l'objèt de sa complaisance ? Quelles richesses ne nous prodiguera-t-il pas, quand il remplira les désirs qu'il a lui-même mis en nous, *& lorsqu'il embellira les esprits ?*

Ouvrage des six jours.





LE PARTERRE
OU
LA PLACE DES FLEURS.

SECOND ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Chev. SI je voulois devenir fleuriſte, Monſieur le Comte ſeroit-il mon maître ?

Le Comte. Quel uſage ferez-vous de la culture des fleurs ? Vous partez dans un an pour l'Italie : à quoi bon vous parler de fleurs, lorſque vous ſongez à moiſſonner des lauriers ?

Le Chev. Mais cette moiſſon ne dure pas toûjours : je juge par votre exemple, que l'ombre des lauriers & les fleurs peuvent fort bien s'accorder. On trouve tant de momens de reſte à la campagne : rien n'eſt ſi propre à les remplir que la culture d'une fleur.

LE PARTERRE.

Le Comte. Vous avez bien raiſon, mon cher Chevalier : je me ferai un vrai plaiſir de vous en donner les premières connoiſſances.

Utilité de la culture des fleurs.

La culture des fleurs eſt un exercice qu'on ne peut trop louer, quand il ſert de délaſſement à un travail plus néceſſaire. Il fournit à nos maiſons un grand ornement, & nous procure un bien que nous pouvons ſans perte partager avec d'autres. Le goût des fleurs & le plaiſir de les faire voir étant deux choſes preſqu'inſéparables, on peut en regarder la culture comme un agréable lien de la ſociété. Mais elle charme également la ſolitude, & tient lieu de compagnie à ceux qui n'en ont point.

Le Chev. Voilà mon amuſement bien annobli : mais je crains d'oublier ce que vous m'aurez appris : j'écrirai tout.

Le Comte. C'eſt bien fait. J'éviterai cependant les menus détails, il ſuffira de vous mettre ſur les voies : la pratique vous apprendra mieux le reſte, où chacun ſe régle ſuivant ſa propre expérience. Commençons par préparer la place des fleurs. Quelque brillantes qu'elles ſoient par elles-mêmes, on fait pour elles ce qu'on fait pour les diamans. Quand on les veut mettre en œuvre, on ne manque pas d'ajoûter

joüter à leur beauté naturelle l'avantage d'une belle situation : il faut les monter. Les fleurs ne paroissent nulle-part avec plus de succès que dans les compartimens & dans les plate-bandes d'un parterre régulier. Je ne vous expliquerai point ce que c'est qu'un parterre. La plate-bande est une longue bande de terre qu'on fait régner autour d'un parterre, & dans laquelle vous voyez tant de fleurs. Les compartimens sont les petites piéces ou enceintes de buis diversement figurées dont certains parterres sont composés.

LE PARTERRE.

Les parterres.

Quand le terrain, qu'on destine aux fleurs, est fort petit, au lieu de faire régner, autour des piéces qui le partagent, une bordure de buis ou de gazon, qui occuperoit trop de place, & useroit inutilement la terre, on se contente d'une simple bordure de planches peintes en verd. La propreté en est toûjours la même, & l'on se trouve déchargé pour vingt ans des soins & des frais de l'entretien.

Enceintes de planches peintes.

Si l'on est maître d'un terrain spacieux, on en prend la partie la plus voisine du corps de logis, & l'on y trace un parterre en broderie ou en simple gazon. Ce parterre peut contenter l'œil, & présenter un beau point de vûe à l'appartement, avec des plate-bandes garnies de fleurs com-

LE PARTERRE. munes, pourvû que le mélange en soit bien entendu. La régularité de la figure pourra suffire pour orner encore toute la place, lorsque le tems des fleurs sera passé.

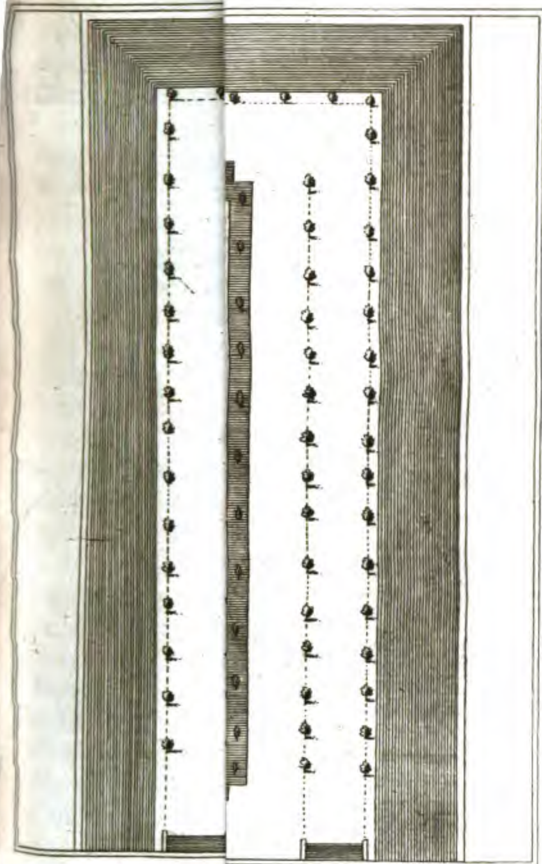
Le Chev. J'ai vû quelques Gentilshommes vanter beaucoup leur parterre où ils avoient fait représenter en buis leurs armoiries avec les supports, & ......

Parterre en broderie.

Le Comte. Il y a long-tems qu'on a renoncé dans les broderies des parterres aux figures trop composées, & aux desseins chargés: c'étoit autant de labyrinthes où l'on se perdoit. On a senti peu-à-peu qu'il n'y a point de vraie beauté où régne la confusion: & là, comme par-tout ailleurs, on a cru s'éloigner du gothique à proportion qu'on devenoit retenu dans l'usage des ornemens.

Le terrain destiné au parterre se partage, si l'on veut, en plusieurs quarrés longs, ou en différentes piéces triangulaires qui se correspondent régulièrement. Quelques traits de buis accompagnés pour l'ordinaire d'un cordon ou enroulement de gazon, y forment un fleuron, ou une palme, ou un rainsseau * simple & dégagé, qui s'élance d'un bout du quarré à l'autre. Si la place est fort grande, on peut faire régner le massif de gazon tout autour de

* Espéce de rameau.



J. P. Le Bas Sculp.

LE PARTERRE. de gazon séparé des deux bordures de buis par un double sentier sablé.

Le Chev. Cette longue ligne de gazon dans toute la plate-bande peut être tenue fort propre : mais cela est bien nû.

Le Comte. Aussi ne s'en tient-on pas là. Le long de ce massif, à des distances réglées, on éleve un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lesquelles sur des dez de pierre, ou sur de petits quarrés de verdure, on pose des caisses ou de grands vases pour y placer, dans des mannequins ou paniers d'ozier, quelques gros bouquèts de juliennes, de giroflées, d'œillèts, de géranions, de jasmins d'Espagne, ou d'autres fleurs qu'on varie selon la saison.

Le Chev. Je suis pour le goût Anglois. Je trouve cet arrangement simple, & cependant magnifique.

Le Comte. Les beautés de ce caractère sont toûjours les plus durables, parce qu'elles sont plus que toute autre selon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage : comme il n'a besoin que d'être fréquemment fauché puis écrasé sous le roule, pour briser le cœur de l'herbe, & pour la rendre fine, on s'en accommode mieux à la campagne où l'on n'a pas toûjours un jardinier qui ait beaucoup de loisir à donner à la culture

LE PARTERRE. de gazon séparé des deux bordures de buis par un double sentier sablé.

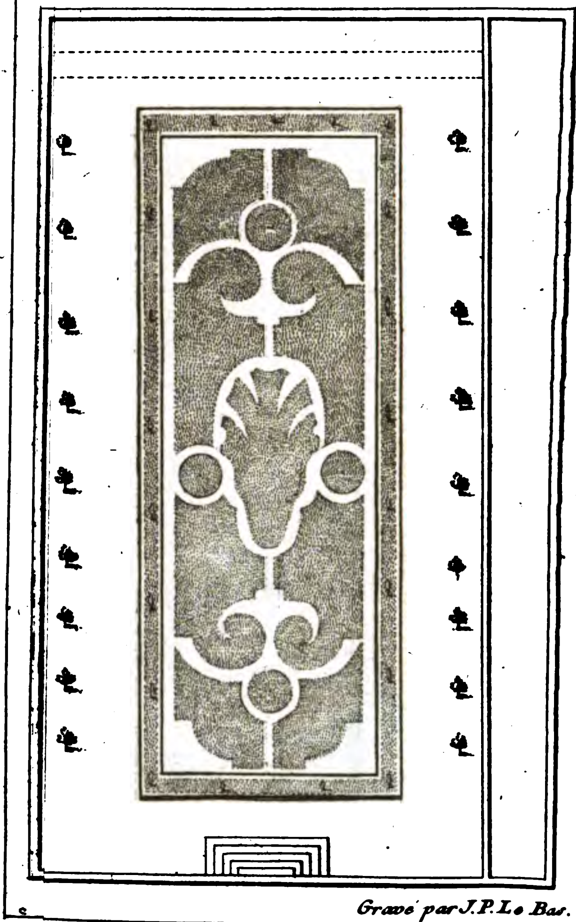
Le Chev. Cette longue ligne de gazon dans toute la plate-bande peut être tenue fort propre : mais cela est bien nû.

Le Comte. Aussi ne s'en tient-on pas là. Le long de ce massif, à des distances réglées, on éleve un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lesquelles sur des dez de pierre, ou sur de petits quarrés de verdure, on pose des caisses ou de grands vases pour y placer, dans des mannequins ou paniers d'ozier, quelques gros bouquèts de juliennes, de giroflées, d'œillèts, de géranions, de jasmins d'Espagne, ou d'autres fleurs qu'on varie selon la saison.

Le Chev. Je suis pour le goût Anglois. Je trouve cet arrangement simple, & cependant magnifique.

Le Comte. Les beautés de ce caractère sont toûjours les plus durables, parce qu'elles sont plus que toute autre selon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage : comme il n'a besoin que d'être fréquemment fauché puis écrasé sous le roule, pour briser le cœur de l'herbe, & pour la rendre fine, on s'en accommode mieux à la campagne où l'on n'a pas toûjours un jardinier qui ait beaucoup de loisir à donner à la culture

Parterre à l'Angloise
ec un massif de Gazon dans la plate-band



des fleurs. On s'en trouve bien à la ville, parce que ce parterre, quoique bien orné, vous épargne le renouvellement perpétuel, & la mal-propreté presqu'inévitable des plate-bandes à fleurs.

LE PARTERRE.

Le Chev. Il me semble avoir encore vû des parterres d'une troisième espéce où l'on a fait un fleuron ou une écaille avec le gazon.

Le Comte. Pour contenter tous les goûts, & sur-tout les personnes qui croyent qu'où il n'y a point de broderie, il n'y a ni dessein, ni beauté; on a inventé une troisième sorte de parterre qui est un mélange des deux précédentes, qui réunit quelques traits de broderie avec une piéce de gazon figurée par manière de trefle, de fleuron, d'écaille, de cartouche, ou de tel autre ornement qu'on voudra imaginer. Le gazon même n'est pas toûjours la fourniture de cette piéce: on peut l'emplir de marguerites, de mignardises, ou de staticées, qui plaisent dans la saison par l'émail de leurs fleurs, & le reste de l'année par leur verdure. Mais les broderies & les compartimens veulent être exécutés avec beaucoup de légèreté, & entretenus avec des soins toûjours nouveaux.

Parterres mélangés ou parterres en compartimens.

Le Chev. Je m'en tiens au parterre de la seconde espéce.

LE PARTERRE.

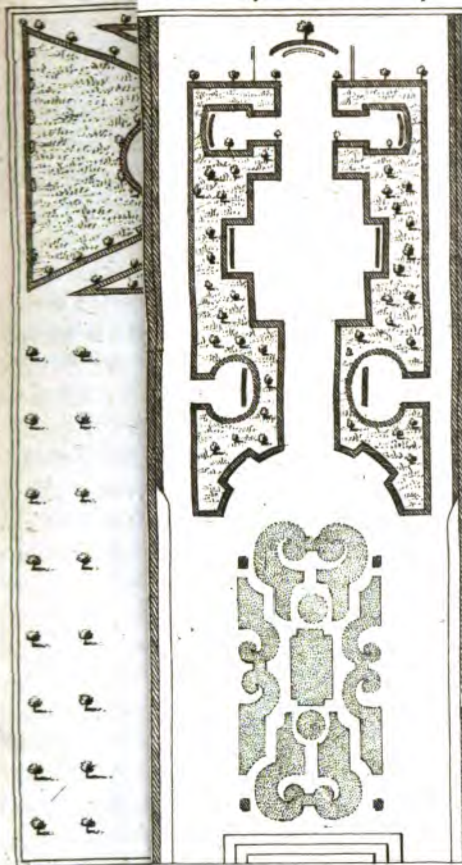
Le Comte. C'est celui dont on se dégoûte le moins.

Parterre par découpés.

Si vous avez un grand nombre de fleurs, & que vous soyez curieux d'en rendre l'émail plus vif en les rapprochant, votre parterre alors pourra se faire par découpés. Autour d'une statue, ou d'un bassin ou de quelqu'autre centre commun, vous partagerez votre terrain en plusieurs quartiers de figure quarrée ou triangulaire. Vous distribuerez dans chaque portion un égal nombre de découpés, c'est-à-dire, de petites enceintes de buis, les unes quarrées, les autres rondes; celles-ci ovales, d'autres échancrées, & formant ensemble un tout juste & bien compassé. On les tient toutes séparées par des sentiers égaux de part & d'autre : ce qui sert à rendre le dessein régulier, & en même tems à faciliter au fleuriste l'accès & la jouissance de ce qu'il possede.

Le Chev. Que pensez vous, Monsieur, de tant de tours & de détours? Je doute que cela soit de votre goût.

Le Comte. Au lieu de vous dire le mien qui ne fait la loi à personne, je vous avouerai que ceux qui passent pour l'avoir bon ne s'amusent plus à compasser toutes ces petites figures; & qu'un jardin partagé uniment en plusieurs quarrés longs, qu'on soûtient



Gravé par J. P. I.

avec un bord de bois peint, est, selon eux, ce qu'on peut voir de plus propre & de plus beau. LE PARTERRE.

Le Chev. Pourquoi, s'il vous plait, tient-on toûjours les piéces de terre où l'on mèt les fleurs, plus élevées que l'allée ?

Le Comte. Soit qu'on dispose les fleurs le long des plate-bandes qui enferment une broderie, soit qu'on les plante dans des compartimens, ou dans des découpés, soit enfin qu'on se contente de les placer sous ses fenêtres sur de longues plate-bandes isolées, & sans mettre en œuvre aucune espéce de parterre ; le terrain de ces piéces doit toûjours s'élever vers le milieu, & descendre en un double glacis, c'est-à-dire, s'abaisser de part & d'autre en pente. Cette disposition donne l'écoulement aux eaux qui pouriroient le pié des plantes par un trop long séjour sur un terrain uni, & elle dégage toutes les fleurs qui s'élevent ainsi à découvert les unes au-dessus des autres par maniére d'amphithéâtre. Glacis.

Le Chev. Monsieur le Prieur fait encore autrement. Outre les fleurs de son parterre il en a une multitude qu'il loge à part sur différens dégrés où elle sont plus à découvert. Le théâtre des fleurs.

Le Comte. C'est la seconde façon que les curieux, & sur-tout les fleuristes de

LE PARTERRE. profeſſion, mettent en œuvre pour voir plus commodément, & pour cultiver plus librement certaines fleurs favorites. C'eſt ce qu'on nomme le théâtre des fleurs. Il conſiſte en un aſſemblage de planches ou de dégrés qui vont toûjours en s'élevant les uns derrière les autres, en ſorte que l'œil & la main puiſſent ſe porter par-tout ſans obſtacle. On le réſerve particulièrement pour les oreilles d'ours & pour les œillèts : & comme ces fleurs ont plus beſoin que les autres d'être garanties à propos du grand ſoleil & de la pluie, le théâtre eſt toûjours accompagné d'un petit toît de planches ou de toile cirée. On ne cole pas le théâtre au mur : on fait en ſorte que l'air circule librement à l'entour : & de peur que les perce-oreilles, les limaçons, & les autres vermines n'y puiſſent monter, on poſe les piés des tréteaux qui le ſoûtiennent, dans des vaſes de plomb qu'on tient toûjours pleins d'eau. Ces inſectes mal-faiſans s'en retourneront plûtôt que de ſe mettre à la nage pour aller butiner ſur vos fleurs.

Pyramide de fleurs.

Le Chev. Il y a des curieux dans le voiſinage qui ont encore une autre eſpéce de théâtre qu'ils appellent *la pyramide de fleurs.* Après que les plus belles ont paré quelque tems leur parterre, ils les coupent

& les exposent dans des phioles sur les degrés d'une pyramide qu'ils font construire exprès au milieu de leur sale, & là avec le secours de l'eau & de l'ombre, ils en prolongent de beaucoup la durée. LE PARTERRE.

Le Comte. Cette invention peut rapprocher sous le même coup d'œil les différentes beautés qui demeureroient éparses dans le parterre. On jouit deux fois.

Enfin on employe les vases de terre cuite, de fonte, de plomb laminé, ou d'autre matière, & de toute grandeur, pour garnir de fleurs les parterres mêmes, les murs d'appui, les terrasses, les balcons. Ils servent à étaler les fleurs d'une façon noble & avantageuse, & ils en facilitent le gouvernement par la liberté qu'ils donnent de les mettre au soleil ou à l'ombre, suivant le besoin & la saison. Les vases.

Le Chev. N'y auroit-il pas un autre avantage dans l'usage de ces pots qu'on transporte où l'on souhaite ?

Le Comte. Qu'est-il ?

Le Chev. C'est de pouvoir rapprocher les fleurs comme on veut, pour varier les couleurs de celles qui proviendront de leur graine, & peut-être de conserver les plus belles sans mélange ni changement d'une année à l'autre, en les tenant à l'écart.

Le Comte. Comment concevez - vous

LE PARTERRE.

qu'une fleur se sente ou non du voisinage d'une autre ?

Le Chev. Hier il passa ici un Anglois qui ayant entendu parler de vos fleurs, demanda à les voir. Nous prîmes plaisir, M. le Prieur & moi, à l'entretenir. Il nous dit qu'il étoit persuadé que les poussières qui tombent de dessus les étamines étoient souvent portées plus loin par le mouvement de l'air, & qu'agissant sur le pistile d'une autre fleur de même espéce, mais de différente couleur, elles y donnoient la fécondité à quelques graines, & causoient une nouveauté dans le coloris de la fleur qui provenoit de cette graine.

New improvemens, &c. by Rich Bradley f low of the Royal Society. tom. I.

Le Comte. On pourroit, semble-t-il, justifier ce que vous dites par les variétés étonnantes qu'on remarque tous les ans dans les fleurs provenues de la semence de celles qu'on avoit mises ensemble, ou qu'on a élevées sur une même planche. *

Le Chev. Notre Anglois nous dit quelque chose de plus, & qui pourroit être d'usage, si l'épreuve en étoit certaine. Il assûre qu'ayant coupé les étamines de plusieurs fleurs, sans attendre leur première ouverture, il avoit mis ces fleurs à l'écart loin des autres, & qu'il n'en avoit point recueilli

* Une planche, en terme de jardinage, est un morceau de terre cultivée entre deux sentiers.

de graine ; qu'ayant coupé les étamines de quelques autres, & les ayant laissées dans la planche commune avec leurs compagnes, il leur avoit trouvé à toutes la fécondité ordinaire, provenue apparemment des poussières des fleurs voisines ; qu'enfin après avoir coupé les étamines d'une fleur à la première ouverture, il en avoit poudré le cœur ou le pistile avec les poussières d'une autre fleur de même espéce bien épanouie, & qu'il étoit parvenu à causer un changement remarquable dans les fleurs de la graine qu'il en avoit recueillie. Mais ce qui nous surprit beaucoup est ce qu'il ajoûta, savoir que la même épreuve faite sur des fleurs de deux natures totalement différentes, lui avoit procuré des graines dont les fleurs étoient mélangées de ces deux diverses natures ; mais que ces nouvelles fleurs, dont il n'avoit jamais vû les pareilles, n'avoient point donné de graines pour l'année suivante, & ne s'étoient point perpétuées.

LE PARTERRE.

Le Comte. Si ce fait étoit véritable, il auroit quelque rapport à la naissance & à la stérilité des mulèts qu'on peut regarder comme des monstres, parce qu'ils proviennent d'animaux qui différent non-seulement en espéce, mais en nature. Il n'y a au reste que les expériences réité-

LE PARTERRE. rées qui pourront nous apprendre quelles conséquences & quelles pratiques on pourroit tirer d'une plus exacte connoissance de la structure des fleurs, & du transport des poussières.

Le Chev. J'ai dessein de faire toutes ces épreuves avec toute la précaution possible.

Le Comte. Coupez, coupez bien des étamines : faites bien des tentatives : elles ne sont point dangereuses en ce genre. Ni votre argent, ni votre tems n'y courront jamais de risque. Quoique j'aye quelque usage de la conduite des jardins, je serai charmé d'apprendre quelque chose de vous : & comme je suis fort éloigné de me livrer avec crédulité à la première idée flatteuse qu'on me présenteroit ; je crois aussi qu'il y auroit une présomption blâmable à s'en tenir tellement à ses premières connoissances, qu'on ne voulût jamais entendre parler de recherches ni de découvertes nouvelles. Nous en sommes encore à la naissance des arts.

Le Chev. Mon observateur Anglois a piqué ma curiosité : mais la manière commune d'élever les fleurs est à présent ce qui m'intéresse le plus.

Le Comte. Deux sortes de soins sont nécessaires aux fleurs : les uns sont généraux ou communs à toutes : les autres sont par

ticuliers à chaque eſpéce. Les premiers, auxquels nous nous bornerons aujourd'hui, ſont la préparation des terres, la multiplication des fleurs par la graine, & en dernier lieu l'entretien de la plante. LE PARTERRE.

D'abord on prend ſoin d'amaſſer, de bonne heure, de la terre franche & vigoureuſe, de la terre légère & ſabloneuſe, & du terreau qui eſt un fumier de couche entiérement pourri & uſé, à quoi l'on peut utilement ajoûter une proviſion de cendres. On paſſe ces terres par la claie, ou même par un crible de fer, en les mélangeant par égales portions, ou en faiſant dominer la terre graſſe dans un tas, & la maigre, ou bien le terreau dans les autres. Ces terres doivent être repoſées au moins l'eſpace d'un hyver pour ſe pénétrer intimement, & ſe bien lier enſemble avant que d'être miſes en œuvre. Il y a beaucoup de Fleuriſtes qui leur donnent deux ans de repos, & même plus. Vous ſavez que les fleurs viennent toutes ou de plantes qui ont des racines, ou de plantes bulbeuſes, c'eſt-à-dire, qui ſortent d'un oignon. On employe ordinairement la terre graſſe pour les racines, & la terre légère pour les oignons. Préparation des terres.

Mais il ne ſuffit pas d'avoir fait une première fois ce mélange. Comme les plantes Renouvellement.

LE PARTERRE.

propre, & où elle réüssit mieux ; lorsque vous serez dans l'incertitude du tems qu'il faut prendre, ou quand il vous viendra des graines étrangères, & dont vous ignorerez le gouvernement, faites-en trois portions, dont vous semerez la première au printems, la seconde en été, & la troisième en automne. On s'assure par ce moyen de la jouissance de ce qu'on a acquis.

On peut semer ou sur couche, lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur ; ou en pleine terre, dans des rayons espacés de quatre ou cinq doigts, ou dans des caisses plattes & portatives, dont le fond ait été percé de plusieurs trous de tarière, & couvert d'un pouce ou deux de charbon de terre ou d'autres matières poreuses.

Le Chev. Cette précaution sert apparemment à faciliter l'écoulement de l'eau ?

Le Comte. Elle réfroidiroit tout en y séjournant trop.

Le Chev. Pour quelles graines réserve-t-on ces caisses portatives ?

Le Comte. Pour celles dont l'éducation est délicate, ou qui nous intéressent le plus. Ces petites caisses sont un berceau commode pour l'enfance : on la mèt par ce moyen au soleil ou à l'ombre, à la rosée, ou à couvert, selon qu'on le juge nécessaire.

La terre de ces caisses ne sauroit être

trop meuble & trop facile à percer. Les fleurs mêmes avec leurs racines la demandent légère : à plus forte raison les filèts délicats qui sortent des graines redoutent-ils de rencontrer des masses trop serrées qui les meurtriroient par leur résistance. LE PARTERRE.

On seme les graines presque à fleur de caisse en les couvrant d'un demi doigt de terre qu'on y laisse tomber au travers d'un crible. Un peu de paille étendue par-dessus, empêche l'eau des arrosemens, d'emporter les graines, & les préserve aussi du hâle qui pourroit, ou les brûler elles-mêmes, ou dissiper tous les sucs dont elles vivent.

Le Chev. Mais quel usage peut-on faire de tant de fleurs venues de graines ? le nombre en devient embarrassant.

Le Comte. C'est le nombre même qui met en état de trier & de ne choisir que du beau. Après qu'on a replanté les espéces estimables & vigoureuses, on s'applique à les servir chacune selon son tempérament, ou selon l'exigence des saisons. A proportion de leur délicatesse, on les couvre plus ou moins le long de l'hyver, soit de paillassons soûtenus sur des fourches de bois, ou sur des cerceaux, soit de simple paille ou de fumier sec. Les rafraîchissemens sont réglés sur le de- Entretien de la plante.

gré de la sécheresse. Dans les arrosemens on fait moins usage de l'arrosoir à bec, dont l'eau déchausse la plante par un cours trop violent, que de celui d'où l'eau s'échappe par une pomme criblée. Cette eau rompue en cent filèts, devient une pluie douce qui humecte à la fois la plante & la place entière. En rendant à toutes les jeunes plantes de fréquentes visites, on les délivre tantôt d'un limaçon ou autre vermine qui les ronge ; tantôt d'une feuille pourrie, ou malade, qui pourroit porter la cangrène jusqu'au cœur.

Quand il faut les emporter, on couvre l'ouverture du fond des pots de façon que l'eau s'en puisse écouler, mais que les vers n'y puissent pas entrer. Aux approches des fortes pluies, des grêles & des orages, on peut utilement mettre les pots sur le côté, & en opposer le fond au vent.

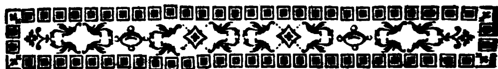
Le Chev. On peut épargner par-là bien des coups à la jeune plante. Mais je vois communément enfoncer ces pots dans terre : autant vaudroit ne pas transplanter dans des pots.

Le Comt. On les enfonce quelquefois dans une couche pour les échauffer ; quelquefois en pleine terre, afin qu'ils profitent d'un certain esprit qui s'éleve de terre, & qui est très-propre pour la végétation.

On les transporte ensuite à l'ombre : on les gouverne par ce moyen comme on veut, & on accorde aisément à la plante tout ce qu'on voit qu'elle demande. LE PARTERRE.

Quant aux soins particuliers qu'il faut donner aux plus belles fleurs, vous trouverez aisément à vous en instruire ici, même en mon absence. Madame aime les fleurs avec passion : il ne faut pas lui ôter le plaisir de vous en entretenir.





LE GOUVERNEMENT DES FLEURS.

TROISIEME ENTRETIEN.

LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

La Comt. MOnſieur le Chevalier a fait choix du printems & de notre campagne pour étudier la nature. Il faut donc que chacun ici lui faſſe part de ſa ſcience. La mienne, par exemple, eſt le ſoin des fleurs. Je veux qu'on en trouve d'un bout de l'année à l'autre dans les parterres, dans les appartemens, & dans tous mes deſſerts. Depuis que j'ai pris ce ſoin, ma maiſon eſt une fois plus riante. Savez-vous bien que l'humeur noire & les idées ſombres, ne peuvent pas tenir devant les fleurs. Il ne faut que la vûe ou l'odeur d'une jonquille pour chaſſer la mélancolie, & aſſurément on ne s'aviſa jamais d'aller bouder auprès du jaſmin & des roſes. La

tristesse n'entre point ici : j'ai mis des fleurs par-tout, & je prends plaisir à cultiver moi-même les plus belles. Voilà ma philosophie. Elle est peut-être un peu rustique : mais elle m'amuse, & vous voyez qu'elle n'est pas inutile. Je vous en livrerai trois ou quatre articles, si vous voulez ; comme l'oreille d'ours, l'anémone, la renoncule, & l'œillèt. M. le Prieur y joindra le gouvernement des tulippes. Vous en contenterez-vous ?

LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. Si je m'en contenterai ! Voilà la plus agréable philosophie du monde. On ne se plaindra pas que celle-là soit hérissée.

Le Pr. La philosophie la plus hérissée ne me déplairoit pas, si elle produisoit toûjours quelque chose d'aussi estimable qu'une tulippe.

L'oreille d'ours.

La Comt. Commençons par les oreilles d'ours. Il en reste ici encore quelques piés, dont la vûe peut nous aider à nous faire entendre : voyons-les. Cette fleur a plusieurs qualités qui l'ont mise en honneur. On estime la force de ses couleurs, la douceur de son parfum, la variété de ses espéces, & la durée de ses bouquèts. Quoique les plus belles disparoissent avant la fin du printems, en voilà quelques-unes qui tiennent encore bon : il y en a même qui dureront jusqu'en été. M. le Prieur

nous racontoit il y a quelques jours, l'histoire de cette fleur. J'ai oublié le pays d'où elle vient.

Histoire de l'oreille d'ours.

Le Pr. L'oreille d'ours vient naturellement dans les Alpes. Bien des gens la croyent Françoise, & assurent en avoir trouvé plusieurs piés dans nos prairies. Des marchands Flamands touchés, dit-on, du lustre & de l'odeur de ces bouquèts naturels, qu'ils rencontroient sur leur route, en déplantèrent quelques piés qu'ils emporterent à Lille en Flandres. Ils en semèrent la graine, & prirent soin de tout ce qu'il en provint de beau. Il n'est pas croyable combien cette fleur sauvage & abandonnée se diversifia & se perfectionna par la culture.

La Comt. Elle revint de Lille dans sa patrie, avec tout le mérite de la nouveauté. Mais si nous l'avons bien reçûe, ce n'est pas seulement comme étrangère, c'est dans la vérité, parce qu'elle est parfaitement belle.

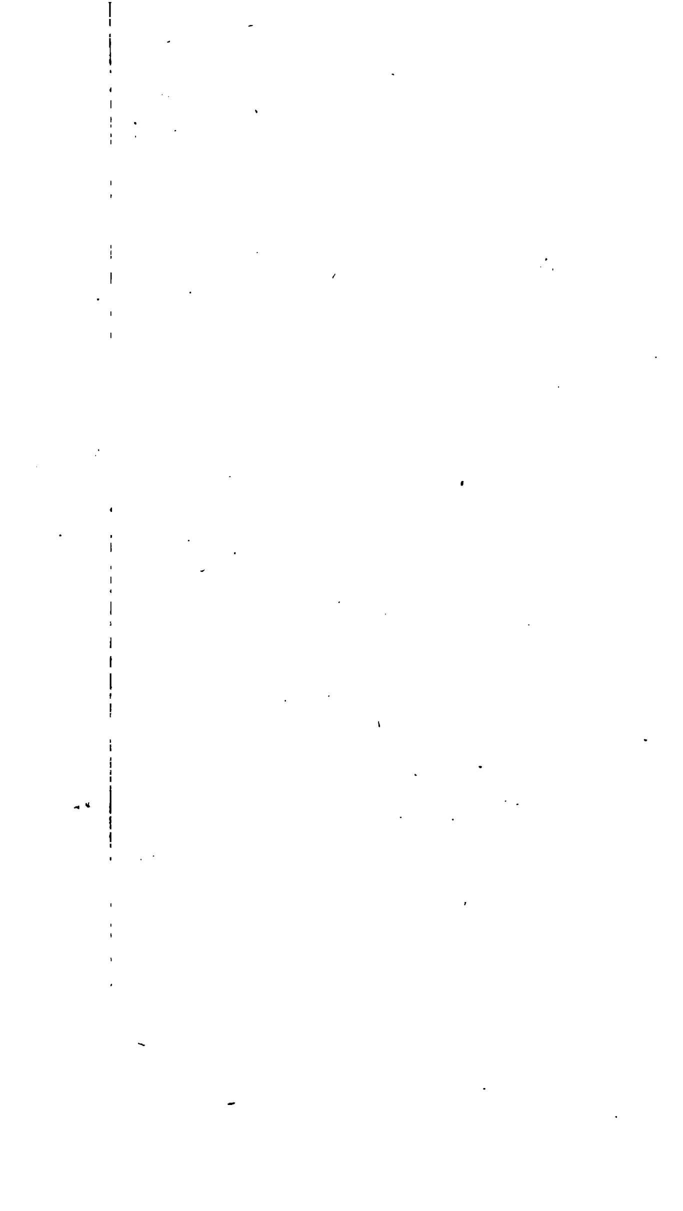
Qualités d'une belle oreille d'ours.

Le Chev. Qu'y souhaite-t-on, je vous prie, pour faire une espéce parfaite?

La Comt. Ce qu'on y souhaite le plus, c'est d'abord que la tige en soit forte & épaisse; ensuite que le nombre des cloches qui s'élèvent sur cette tige, soit grand, & forme un bouquèt qui se présente de



Peint d'après natur[e] Gravé par J.P. Le Bas.



bonne grace, ſans pancher trop vers la terre. L'OREILLE D'OURS.

Le Pr. C'eſt ce qui arrive comme vous le pouvez voir ſur ce pié-ci, quand les pédicules, c'eſt-à-dire, les petites queues qui ſoûtiennent les cloches ſont trop longues ou trop maigres.

La Comt. On veut enſuite que les fleurs ſoient larges, bien étoffées, & d'une forme régulière; que les feuilles de la fleur ne ſoient point friſées, mais unies, & que les couleurs en ſoient fort brillantes; que les paillettes, c'eſt-à-dire, les ſommèts des étamines ne ſoient pas retirées au fond du vaſe, mais qu'elles paroiſſent à l'entrée, rangées comme un petit ſoleil. C'eſt un grand défaut que le piquot ou piſtile y paroiſſe, & que les paillettes ſoient cachées. On veut enfin que l'œil qui tapiſſe le fond de chaque godèt ſoit exactement rond, à moins qu'il ne forme une toile parfaite, ce qui n'eſt point déſagréable. Le point eſſentiel eſt, que cet œil ſoit large, & le plus blanc, ou du moins le plus clair qu'il eſt poſſible.

Le Chev. Ne ſont-ce pas là des modes qui paſſent? Peut-être voudra-t-on dans quelque tems, que le piquot ſe montre plûtôt que les paillettes; peut-être trouvera t-on la fleur plus belle, à proportion que l'œil ſera petit, & entamera plus la couleur.

LA CULTURE DES FLEURS.

La Comt. Il y a peu d'apparence. On veut que les paillettes ſortent, parce qu'autrement elles laiſſent dans la fleur un vuide qui la défigure : on demande que l'œil ſoit large & clair, pour donner plus de relief à la couleur principale.

Le Chev. Préfère-t-on les panachées aux couleurs unies ?

La Comt. On les eſtimoir beaucoup plus autrefois : mais on a appris par expérience, que les panachées ſe ſoutiennent moins. Le panache en abſorbe aſſez ſouvent toute la couleur en s'étendant d'année en année. On fait plus de cas des couleurs pures & ſans mélange, quand elles ſont vives & animées. Celles qui imitent l'éclat du ſatin & du velours, tiennent le rang le plus diſtingué. Les bizarres y jettent une agréable variété. Vous en voyez-là quelques-unes dont les gobelèts ſont élevés l'un ſur l'autre à double & à triple étage : mais c'eſt un dérangement dans la fleur, plûtôt qu'une beauté.

Le Chev. L'oreille d'ours demande-t-elle une terre & une culture particulière ?

Le Pr. C'eſt une plante gourmande : elle demande une terre forte, mêlée de terreau de vache pour l'entretenir douce & onctueuſe, & de ſable ou de terreau de cheval, pour l'entretenir meuble & légère. Elle aime la fraîcheur, & ne peut

s'accommoder

s'accommoder long-tems du ſoleil, ſur-tout à midi, ſi ce n'eſt en hyver. L'OREILLE D'OURS.

Outre la graine, on la multiplie d'œilletons, c'eſt-à-dire, qu'on ſépare & qu'on tranſplante ces petits rejettons qui naiſſent du pié à côté de la tige principale. Sa racine, qui eſt une eſpéce de navèt, ſe tranche impunément, quand on ne peut détacher autrement la portion de filèts ou de racines néceſſaires à chaque œilleton. Dans cette opération on ménage avec ſoin les boutons de la principale tige, qui ſont l'eſpérance des années ſuivantes. Et lorſqu'on replante cette tige & les œilletons, on tient toûjours hors de terre le collèt qui fait la jonction du navèt avec la tige.

La Comt. Paſſons aux anémones. Quoique leur tems s'avance, nous en avons encore beaucoup de belles. Cette fleur ſe contente d'une terre légère & ſabloneuſe, nourrie de quelque terreau. Nos gens n'y apportent, ce me ſemble, aucune autre préparation : & pourvû qu'ils lui épargnent le grand froid & le grand ſoleil, je vois qu'elle leur réuſſit preſque toûjours. L'anémone

Le Chev. Voilà une charmante fleur : mais je voudrois ſavoir pourquoi elle me charme.

La Comt. La beauté de l'anémone résulte de la juſte ſimétrie de toutes les parties qui Qualités d'une belle anémone.

LA CULTURE DES FLEURS. la composent. Sa fanne doit être basse bien garnie & fort frisée, ou finement découpée ; sa tige forte pour soûtenir la fleur sans plier sous le fardeau ; sa tête bien ronde & bien pomée ; ses couleurs vives & bien lustrées. En général les couleurs ternes sont à rejetter. Les grandes feuilles qui enveloppent le dehors de la fleur, & qu'on appelle le manteau, ne doivent être ni pointues, ni étroites ; mais larges & bien arrondies. La pluche de l'anémone est cet amas de béquillons, ou de moindres feuilles qui couvrent tout l'intérieur de la fleur. Il faut que cette touffe de béquillons forme le dôme en s'arrondissant & en se courbant un peu vers le cœur. Plus ces béquillons sont larges, plus l'anémone a de grace. Quand ils sont étroits & pointus, on la jette : c'est un chardon. Le petit cordon qui est au cœur doit être d'une couleur différente de celle de la pluche. Il ne doit se montrer que peu ou même point du tout, ne point faire le bourlèt, & sur-tout ne pas monter plus haut que les béquillons. Dès que ce bourlèt s'enfle, & qu'il commence en se dégageant à montrer le grain ou les sommèts dont il se couvre, c'en est fait de l'anémone : elle commence alors, & continuera d'année en année à se vuider de plus en plus de ses béquillons,

Le verd. La tige. La tête. Les couleurs. Le manteau. La pluche. Le cordon.

dont le nombre & l'épaiſſeur faiſoient ſa principale beauté. L'ANEMONE.

Ce n'eſt pas aſſez de connoître les belles anémones, il faut ſavoir en former une belle planche. Deux choſes y contribuent; l'une eſt de bien mélanger les couleurs, en plaçant après les incarnates, les couleurs de feu; après celles-ci les blanches; après les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les piċtées, les nuancées. L'autre ſoin eſt de couper avec des ciſeaux, toutes les tiges foibles qu'on apperçoit ſur chaque pié : ce qui procure aux autres une nourriture abondante, & mèt de l'embonpoint par-tout.

Le Pr. Tous les ans, quand la fanne commence à ſe ſécher, on léve de terre les pattes d'anémones : c'eſt le nom qu'on donne à la racine de cette fleur. On replante ces pattes en autonne ou en Février. Mais de crainte que quelque accident n'échaude & ne faſſe périr ce qui a été planté avant l'hyver, on prend la précaution de conſerver toujours au ſec un bon nombre de ces pattes, qui ne pouſſent pas au grenier comme les oignons, & ſont encore bonnes après deux & trois années de repos. Elles peuvent remplacer au printems celles qui viendront à manquer.

LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. Voilà une précaution q n'oublierai pas. Mais vous parlez des mones comme si elles ne venoient q printems : j'en ai cependant vû en tonne.

La Comt. On ménage, si l'on veut, agréable succession d'anémones pour to l'année. Il suffit d'en planter dans les d férens mois du printems pour en av toûjours de nouvelles depuis la S. Je jusqu'à la fin de l'été. Ce qu'on plante Juillet & en Août, continuera à embel la fin de l'autonne, & le cœur même d l'hyver. C'est un plaisir trop facile à ac quérir, pour se le refuser.

Histoire de l'Anémone.

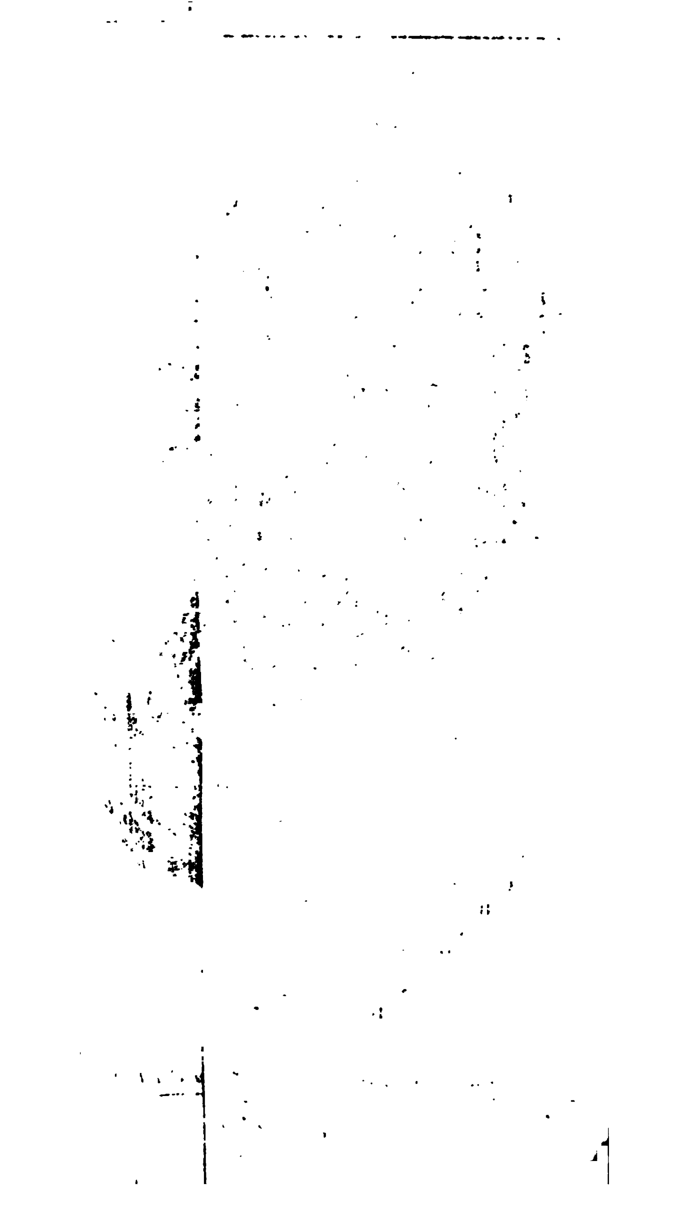
Fuschii hist. Plant.

Il paradiso de Fiori.

Le Chev. Sait-on d'où nous vient l'anémone?

Le Pr. Elle est connue de tout tems parmi nous. Tous nos vieux traités d'histoire naturelle en parlent.

La Comt. Les belles espéces d'anémones ne sont pas si anciennes. J'ai oui dire que c'étoit M. Bachelier fameux fleuriste de Paris, qui nous les avoit apportées des Indes Orientales, il y a environ quatre-vingts ans. Il y a des gens qui sont charmés, quand ils possédent quelque chose de beau, d'en faire part, & d'en communiquer l'espéce à tout le plus de personnes qu'il leur est possible. C'est le goût le plus





L'Anemone.

noble, & ce sera sans doute celui de M. le Chevalier. Il y en a d'autres qui possédent un fruit & une fleur, avec avarice, comme on posséde l'argent qu'on ne peut donner aux autres sans le perdre soi-même. M. Bachelier étoit peut-être de ce caractère. Au reste il fut dix ans sans communiquer à personne, ni la moindre parte d'anémone double, ni la graine des simples. Un conseiller au Parlement, chagrin de voir dans les mains d'un seul homme, un bien qui étoit de nature à être mis en commun, alla lui rendre visite. En passant auprès de ses anémones en graines, il laissa adroitement tomber sa robe sur la bourre, c'est-à-dire, sur la graine de quelques-unes, qui s'y attacha. Son laquais, qui avoit le mot, releva promptement la robe, & replia par dedans, sans qu'on s'en apperçût, l'endroit où la graine s'étoit arrêté. Le conseiller, l'année suivante, recela son larcin dans les mains de tous ses amis, & par eux en fit part à l'Europe entière.

L'A MON

Le Chev. C'est un peu dommage pour les anémones, qu'il y ait ici des tulippes.

La Tuli

La Comt. L'anémone a la forme plus délicate : mais la tulippe l'efface par l'éclat de ses couleurs. A cet égard elle est la reine des fleurs. M. le Prieur la cultive & la connoît mieux que moi.

LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. En voici plusieurs qui font bande à part : les a-t-on séparées des autres, parce qu'elles sont moins belles ?

Le Pr. C'est la pépinière. Ce sont celles qu'on nomme les couleurs.

Le Chev. Je n'entends point ce terme, faites moi la grace de me l'expliquer.

Couleurs.

Le Pr. Voici ce que c'est. La tulippe se multiplie par ses graines & par ses cayeux. La graine donne un petit oignon qui se replante au bout de deux ans, & qui ne fleurit qu'au bout de cinq ou six. Ce qui en provient paroît grossier & méprisable. Ce n'est qu'une grande fleur grise, violette, ou de quelqu'autre couleur terne & lugubre, montée sur une tige énorme. Mais ces couleurs se façonneront merveilleusement par la suite, & produiront une magnifique variété. Les tulippes venues de graines, sont ce qu'on appelle *couleurs*, jusqu'à ce qu'elles soient nettement marquées de quelque trait de panache ou de couleur nouvelle. Celles qui viennent de Flandres se nomment *baguettes*, à cause de la force & de la hauteur de leur tige.

Tulippes venues de graines.

Quand après avoir été levées & replantées plusieurs années de suite, les tulippes de graine commencent à mêler leur couleur, ou, comme on dit, à se panacher : on les nomme alors *conquêtes*, ou plus

communnément *hazards*, parce que c'est un bien sur lequel on ne comptoit pas. Le nombre des années, la maigreur de la terre, & les transplantations réitérées, contribuent peu-à-peu à altérer ou à tacher par-ci par-là la couleur dominante ; en sorte que le panache peut être regardé, non à la vérité, comme une maladie, mais comme une sorte d'affoiblissement dans la plante, & comme l'effet d'une séve plus fine ou plus modérée. C'est quelque chose d'assez semblable au gris & au blanc qui altèrent la couleur naturelle de nos cheveux aux approches de la vieillesse. Il y a des têtes sur lesquelles ce changement ne messied point. Souvent même il apporte avec lui des graces singulières.

LA TULIPPE.

Hazards.

Le second moyen de multiplier les belles tulippes, sont les cayeux ; c'est-à-dire, ces petits oignons qui naissent au pié des gros, & qu'on en détache tous les ans. Les plantes qui ont un oignon pour racine, ont coûtume de se perpétuer par ces espéces de rejettons, qui sont comme les cadèts ou comme les collatéraux de l'oignon principal. Tandis que celui-ci s'épuise & se desséche pour nourrir la fleur, le plus fort ou le plus avancé des cayeux devient le principal oignon. Quand on le léve, on en détache les autres ; qui étant replantés quel-

Cayeux.

que tems après, donneront des fleurs la seconde ou la troisième année.

La Comt. Vous m'aidez, ce me semble, à entrevoir l'explication d'une chose qui m'a souvent embarrassée. Quand un oignon de tulippe pousse, on voit la tige sortir du cœur de l'oignon. Mais quand on le déplante, la tige séchée se trouve couchée sur le dehors de l'oignon. Je vois ce que c'est. L'oignon qu'on léve de terre en été n'est pas celui qu'on y avoit planté en automne.

Le Pr. Celui qu'on avoit planté en automne est usé. La tige qui en occupoit le cœur doit donc se trouver à côté de celui qui a succédé au précédent, en devenant oignon, de simple cayeux qu'il étoit. M. de la Quintynie avoue dans ses instructions, que ce déplacement de la tige de la tulippe, étoit pour lui un mystère incompréhensible. Ainsi, Madame, quoique la chose soit tout-à-fait simple, d'autres avant vous y ont été arrêtés.

Le Chev. Des deux multiplications des tulippes, ou par les graines, ou par les cayeux, quel est, s'il vous plaît, celle qui vous paroît la meilleure?

Le Pr. Les tulippes de graine sont plus de ressource pour vous donner des nouveautés. Mais la multiplication par les

cayeux a deux avantages considérables ; l'un, de ne pas attendre long-tems ; l'autre d'en tirer à coup sûr des tulippes de la même espéce, que celles d'où ils sont provénus. Vous pouvez savoir par avance ce que vous aurez : & en vous faisant une méthode juste d'étiqueter les cayeux, puis de les ranger dans une planche comme vous en avez rangé les noms dans votre regître, vous pouvez les entremêler avec goût, & en disposer l'ordonnance, comme si vous en aviez déja vû les fleurs. LA TULIPPE.

Le Chev. Quel est l'usage de cette petite tente portative, que je vois souvent dans les jardins des curieux ?

La Comt. On la pose sur la planche où sont les belles tulippes, on en hausse & on en baisse la toile, selon le besoin des fleurs, pour les mettre à couvert des neiges fondues qui les tachent ; des grandes pluies qui les abbattent ; & du grand soleil qui abrége leur vie. Pareille précaution seroit souvent utile à d'autres fleurs, sur-tout à la jacinte double, & à la renoncule. Couverture.

Le Chev. Apprenez-moi, je vous prie, ce qui fait une belle tulippe ?

Le Pr. Le verd d'une tulippe étoit autrefois l'objèt de bien des régles. Aujourd'hui ce verd est toûjours bien quand la tulippe est belle. Qualités d'une belle tulippe.

LA CULTURE DES FLEURS.

La Comt. C'eſt le plus court.

Le Pr. La tige eſt une eſpéce de colonne qui ſoûtient un vaſe, avec lequel elle doit avoir de la proportion. Trop haute ou trop baſſe, trop groſſe, ou trop maigre, elle déplairoit également : à moins qu'on ne veuille dire que la maigreur en eſt le plus grand défaut.

Un grand vaſe plaît toûjours plus qu'un médiocre. La fleur ne mérite aucune eſtime quand elle eſt extrémement petite. Elle eſt encore plus mépriſable, quand elle eſt pointue ou camuſe. Les feuilles ne doivent ni ſe renverſer en dehors, ni faire le globe en rentrant, mais s'ouvrir avec grace, & réguliérement. Bien loin d'être échancrées ou ſéparées par le bas, on veut qu'elles ſoient larges, ſur-tout celles du dedans ; toûjours au nombre de ſix, ni plus ni moins; toutes bien épaiſſes, & de bonne étoffe, pour durer plus long-tems.

Les Feuilles.

Les Paillettes.

Les paillettes ou les ſommèts des étamines ſont mieux de couleur brune qu'autrement : parce que le brun donne de la force aux couleurs claires de la fleur. Il importe peu de quelle couleur eſt le piſtile que bien des fleuriſtes nomment plus communément le pivot.

La Comt. Venons préſentement à ce qui fait le vrai mérite d'une tulippe. Je vous

avoue que tout ce que j'ai entendu dire là-dessus à bien des connoisseurs, m'a paru si confus que je n'y ai rien compris. Il semble que la connoissance de la beauté d'une tulippe soit une chose élevée au-dessus de la portée des esprits vulgaires. S'il suffit d'un peu de sens commun pour y parvenir, à la bonne heure : apprenons ce que c'est qu'une belle tulippe. Mais si c'est une science, si c'est une étude, j'y renonce. LA TULIPPE.

Le Pr. Cette connoissance se réduit à des choses fort simples. Une tulippe venue de graine, à une couleur toute unie, sale, & pour l'ordinaire assez bizarre. Il y en a de grises, de violettes, de rouges, de couleur canelle, pourpre, musc, gris de lin. Plus ces couleurs s'éloignent du rouge, plus elles sont estimées parmi nous. Il y a cependant des rouges de toute nuance, qui font avec le tems de très-beaux effèts. Cette couleur unie, après quelques années, se mélange de certains traits jaunes ou blancs, plus ou moins larges, souvent accompagnés de filèts noirs. Voila ce qu'on appelle le panache. Le panache blanc est estimé à proportion qu'il approche du blanc de lait. Il réussit mieux & est plus goûté dans les Païs-Bas que chez nous. Le panache jaune est estimé à proportion qu'il est vif & bien doré. Il se soûtient Le Panache.

les, & qui n'ont point de fondement. Chacun se faisoit des principes à sa mode, & condamnoit conséquemment les fleurs & le goût des autres. Mais par quel droit les Flamands voudroient-ils réformer notre goût ? & quel droit avons-nous de blâmer le leur ?

La Comt. Ce n'est pas seulement d'une nation à l'autre que le goût change : c'est d'un jardin à l'autre. Mais au lieu de toutes ces régles arbitraires, qui ne servent qu'à nous appauvrir, pourroit-on ramener toute la connoissance des belles tulippes à une méthode courte, simple, & facile à entendre ?

Régle pour la connoissance des tulippes.

Le Pr. Je n'ai ni méthode, ni loi à prescrire à personne. Mais voici ma façon de penser. Par-tout où le goût de la belle nature l'emportera sur le jargon des régles, je crois qu'on fera toujours cas d'une tulippe, dont la couleur & le panache sont bien lustrés, bien opposés entr'eux, & relevés de beaux traits noirs ; de quelque façon que la nature se joue dans la distribution de ces piéces.

La Comt. Les tulippes ont toûjours été l'affaire de M. le Comte, plûtôt que la mienne. Il y faut trop de soin. Mais une

La renoncule.

fleur que j'aime à élever & à multiplier, tant qu'il m'est possible, c'est la renoncule.





ↄouble.

Le Chev. En voici différentes planches : mais on ne sait à laquelle s'arrêter, tant elles ont d'éclat & de variété. LA RENONCULE.

La Comt. J'aime cette fleur par préférence, parce qu'elle dégénère moins que l'anémone. Peu s'en faut que la beauté de ses couleurs n'égale celles de la tulippe. Elle lui est supérieure par le nombre de ses espéces.

Le Chev. Quelles sont, je vous prie, celles que vous estimez le plus ?

La Comt. La moindre de toutes, est la rouge, parce qu'elle est fort commune. Elle ne laisse pas de produire un beau mélange avec les autres doubles. Quelque gracieuses que soient celles-ci, les sémidoubles l'emportent de beaucoup aujourd'hui, & tiennent par-tout le premier rang. Voici mes sémidoubles. Vous pouvez remarquer qu'elles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles, & qu'elles tiennent le milieu à cet égard entre les grosses doubles, qui ont une multitude de feuilles fort serrées, & les simples qui n'en ont presque point. Doubles. Semi-doubles.

Le Chev. J'ai peine à comprendre pourquoi ces doubles ne l'emportent point sur les autres. Peut-être n'estime-t-on les sémidoubles que parce que c'est la mode.

La Comt. Cette préférence n'est pas un

LA CULTURE DES FLEURS. goût passager & de pur caprice. Elle est fondée sur une variété de couleurs qui tient du prodige. Une même planche de sémidoubles réunira tout à la fois les blanches, les jaunes dorées, les jaunes pâles, les jaunes citrons, les rouges brunes, les couleurs de fleur de pêcher ; celles qui sont à fond blanc avec des panaches rouges bien distingués ; celles qui sont à fond jaune marqueté de rouge ou de rayes noires ; celles qui par dehors sont de couleur de roses, & blanche en dedans. Vous en verrez d'autres de couleur de chamois, bordées de rouge ; d'autres de fond rouge cramoisi, bordées.... Mais la liste des sémidoubles n'a point de fin. Il en éclôt tous les ans de nouvelles. S'il est permis d'aimer le changement, c'est dans les fleurs ; & si l'on veut se satisfaire en changeant ce qu'on aime, il faut aimer la renoncule.

Le Pr. Elle a de quoi contenter tous les goûts. La racine d'une belle renoncule perpétue & fait revivre tous les ans la même espéce de beauté : voilà de quoi plaire à ceux dont l'amitié est constante. La graine de la même fleur produit du nouveau d'une année à l'autre : voilà de quoi plaire à ceux qui aiment le changement, & assûrément ils ont à choisir. Je connois une compagnie de fleuristes qui avoient com-

mencé à donner à chaque nouvelle espéce de renoncule, le nom de quelque personne de mérite, distinguée dans le monde. L'une se nommoit le roi Stanislas; l'autre la Czarine; celle-ci le Maréchal de Villars; celle-là le prince Eugene; cette autre le Maréchal de Berwic; une autre le Maréchal d'Asfeld. Assez ordinairement une certaine conformité entre l'agrément propre à une espéce & le caractère d'une personne connue, les régloit dans le choix des noms. Par exemple, la renoncule qui avec l'éclat des roses par dehors montre en dedans une candeur toute unie, sans fard ni mouchetture, ils l'appelloient la Rollin. Celle où les mouchetures sont si multipliées & si serrées l'une contre l'autre, qu'elles empêchent de voir le fond qui les soûtient; c'étoit la de la Motte. Celle qui avec une riche couleur embellit régulièrement d'un joli panache l'extrémité de chacune de ses feuilles; c'étoit là Fontenelle. Mais nos fleuristes renoncèrent bientôt à cette pratique; parce qu'en comparant le nombre des grands hommes avec celui des nouvelles renoncules qui paroissoient tous les jours, ils virent bien que la plûpart de celles-ci couroient risque de demeurer sans nom.

LA RENONCULE.

La Comt. Avec l'avantage d'une variété inépuisable, qui change tous les ans les

LA CULTURE DES FLEURS.

décorations de votre parterre ; les renoncules sémidoubles ont encore une qualité que les doubles n'ont point. Elles sont fécondes, & se produisent de graines, au lieu que les doubles sont stériles.

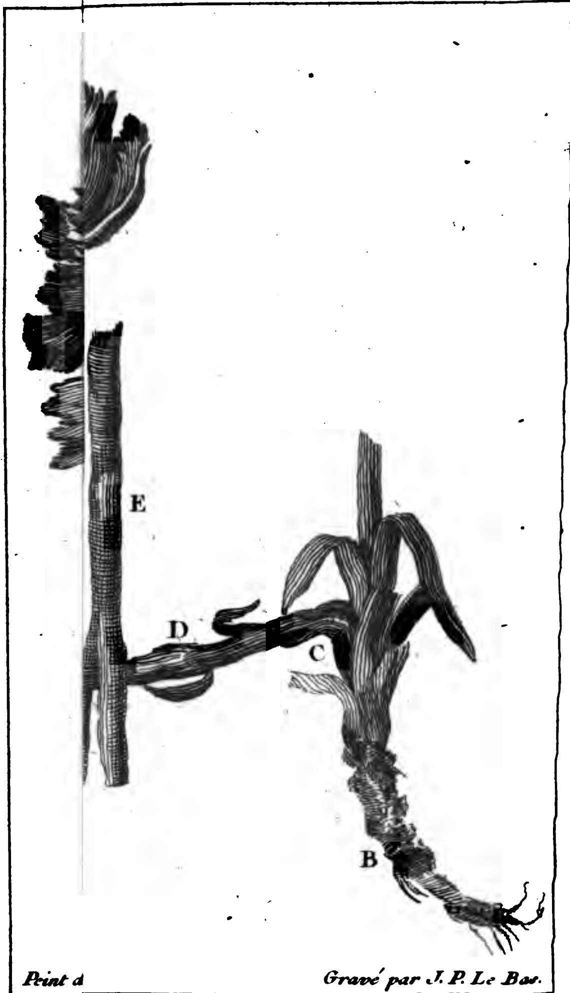
Le Chev. Cette stérilité est-elle particulière aux renoncules doubles ?

Le Pr. C'est presque dans toutes les fleurs, que les doubles ne produisent point de graines. On y voit à la vérité les ébauches d'un pistile, & de quelques étamines. Mais la multitude des feuilles qui les couvrent, pour l'ordinaire, les empêche de mûrir & de fructifier. Et lorsque les doubles, faute de culture ou autrement, viennent à s'affoiblir & à donner moins de feuilles, le cœur de la fleur se dégage ; & jouissant en liberté de l'impression de la chaleur & de l'air, il développe ses étamines & leurs sommèts, comme font les autres piés.

Le Chev. Sait-on d'où cette fleur nous est venue ?

Histoire de la renoncule.

Le Pr. La renoncule passe généralement pour avoir été apportée de Tripoli de Syrie, il y a déja plusieurs siécles, & peut-être dès le tems des Croisades. On n'a cultivé que les doubles pendant un très-long tems. Il n'y a guères qu'une cinquantaine d'années qu'on nous apporta de Constantinople, où les belles renoncules sont com-



Peint d — *Gravé par J. P. Le Bas.*

munes, de la graine ou des griffes de semi-doubles. C'est le nom qu'on donne à la racine de renoncule. M. de Valnet contrôleur de la Maison du Roi, est le premier, ou un des premiers, qui ait formé une planche de ces belles semidoubles. Mais ce que les curieux alloient admirer en 1705 & 1706 dans son jardin du fauxbourg saint Germain, seroit à peine souffert aujourd'hui dans une planche médiocre & du second ordre, tant la graine des semidoubles nous a fait faire de découvertes, & nous a mis en état de choisir. LA RENONCULE.

Le Chev. La culture en demande-t-elle bien des apprêts?

La Comt. Cette charmante fleur, pour vous donner le plus bel émail qui ait encore paru dans une seule espéce, ne vous demande que d'être plantée dans de la terre grasse, avec un peu de cendre ou de bois pourri, & d'être préservée de l'humidité, & des grands froids. Culture de la renoncule.

Le Chev. Madame nous avoit promis de nous entretenir de la culture de l'œillèt: mais elle ne nous avoit pas promis de nous en faire voir. En voici de fort beaux. C'est chose bien peu commune, ce me semble, au commencement de Mai. L'œillèt.

La Comt. Il y a une façon de les gouverner qui en fait éclore tous les mois de

LA CULTURE DES FLEURS.

l'année, jusques dans la serre, même en hyver.

Le Chev. C'est donc la plus parfaite de toutes les fleurs, puisqu'elle a les plus belles couleurs, la taille la plus légère, avec cela une odeur aromatique, & qu'on peut se la procurer en tout tems. Mais il y en a de bien des sortes. Quelles sont celles dont on fait le plus de cas ?

Qualités d'un bel œillèt.

Le Pr. Dans l'œillèt comme dans la tulippe, on veut que les panaches soient bien opposés à la couleur dominante, & nullement brouillés ou confondus avec elle. Mais on veut de plus, que les panaches s'étendent sans interruption, depuis la racine des feuilles jusqu'à leur extrémité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feuilles, sont plus beaux que les petites piéces. La belle largeur d'un œillèt est de trois pouces sur neuf ou dix de tour. Les plus gros en ont quatorze & quinze. On estime beaucoup la multitude des feuilles, parce qu'elle forme une figure plus délicate. Il est beaucoup plus beau quand il pomme en s'arrondissant avec grace en forme de houppe, que quand il est plat. Avec trop de mouchetures, il seroit brouillé : avec trop de dentelles, il seroit hérissé. Quand l'extrémité des feuilles, au lieu d'être proprement arrondie,

s'allonge en pointe, il eſt affreux. C'eſt le pire de tous les défauts. L'OEILLET.

Quant à la maniére d'élever & d'habiller l'œillèt, perſonne ne l'entend mieux que Madame.

La Comt. Les œillèts ſe peuvent élever de graines, de marcottes, & d'œilletons. La graine ſert à varier les eſpéces. La marcotte & l'œilleton perpétuent les plus belles. Marcotte.

On marcotte l'œillèt au mois de Juillèt, & non devant, pour n'endommager ni la fleur, ni le pié.

Le Chev. C'eſt une opération qui m'eſt entiérement inconnue.

La Comt. Tout conſiſte à coucher en terre un rejetton, dont on laiſſe paroître l'extrémité au dehòrs, après avoir ébarbé ou racourci le bout des feuilles, & avoir donné dans le nœud qu'on veut couder & enfoncer en terre, un coup de canif qui en pénétre l'épaiſſeur juſqu'à la moitié. On arrête cette branche en terre, en l'aſſujettiſſant avec un petit crochèt de bois. Quand la branche aura repris racine dans l'endroit où elle eſt pliée, ce qui ne tardera pas, on la coupera du côté de la mere-plante, pour la ſevrer de la nourriture qu'elle en tire. Il eſt tems alors qu'elle s'entretienne elle-même.

Quand les piés ſont ſi hauts, qu'on n'en

LA CULTURE DES FLEURS.

commode. Sur un pié vigoureux d'œillèts fort communs, on pourroit se donner promptement des œillèts de la plus belle espéce. On pourroit faire mieux : on auroit sur le même pié, si l'on vouloit, trois ou quatre sortes d'œillèts tout à la fois. On formeroit ainsi sur le même vase un bouquèt naturel des plus grands & des plus agréablement variés. J'en ferai l'essai : le risque n'est pas grand : mais je crains fort que ce ne soit une belle idée, & rien de plus.

Le Chev. L'œillèt demande-t-il une composition de terre qui lui soit particulière ?

Le Pr. L'œillèt réussit par merveille en Flandres, où la terre est limoneuse, grasse & humide. Il se déplaît au contraire en Provence & le long de nos côtes méridionales, où le climat est brûlant, & la terre extrêmement légère. On peut juger par-là qu'il lui faut une terre de marais, une terre noire, & pleine de substance, avec un peu de terreau de vache & autant de cheval pour corriger l'un par l'autre, & empêcher que la terre ne soit trop liée.

La Comt. Aux approches de l'hyver on le sauve dans la serre, où il ne demeure qu'à regrèt. On peut l'aërer & l'arroser

quand

quand le tems est doux ; & dès le retour des premiers beaux jours, on lui rendra l'air qu'on voit qu'il redemande, en lui en épargnant avec soin toutes les injures.

L'OEILLET.

Arrangement de l'œillèt.

Quand l'œillèt qu'on destine au théâtre est prêt à paroître, comme il n'y monte que pour plaire, on ne manque pas de prendre soin de sa parure, & de prévenir les désordres qui y surviennent quelquefois. Il est sujèt à crever le calice qui enveloppe ses feuilles, & à les jetter de côté. On peut avec une éguille faire quelques incisions égales de part & d'autre, afin que sa fraize s'ouvre & s'abbaisse rondement. On la peut soûtenir à l'aide d'un petit cercle de carton, ou d'une ligature de fil, ou avec un anneau, soit d'écorce de saule, soit de robe de féve, qu'on place vers le tiers du dard, & qui n'est pas apperçû, cet anneau étant de même couleur. L'œillèt demande alors d'être arrosé tous les jours.

Voilà les cinq genres de fleurs dont les curieux font leur grand amusement. Mais on ne néglige pas les autres, & on en fait élever un nombre proportionné au terrain qu'on posséde. Les seules hépatiques, par le mélange qu'on fait de l'espéce bleue avec la rouge & la blanche, suffisent pour embellir durant un mois entier le tour d'un parterre ou d'une cour, aussi-tôt que les

LA CULTURE DES FLEURS.

néges de Février ſont fondues. On y peut joindre les primevères qui viennent dans nos prés, & que la culture diverſifie & embellit beaucoup. Les narciſſes, les violettes doubles, les jacintes doubles, les jonquilles doubles & ſimples, les cyclamens, tant les blancs que les rouges, les marguerites mêmes, étant bien choiſies: toutes ces fleurs produiſent de beaux effèts, ſoit qu'on les loge ſéparément & par famille, ſoit qu'on les mélange ſur les mêmes planches pour en former une agréable bigarrure. Il n'y a qu'une voix pour les juliennes, que j'appellerois volontiers le beaume de nos jardins, & qu'on multiplie avec une facilité extrême.

Le Chev. J'en ignore la méthode.

Julienne.

La Comt. Quand les beaux bouquèts de la julienne ſont paſſés, on coupe & on racourcit les tiges & les branches qui ſoûtiennent ces bouquèts. On les repique en terre ſans autre apprêt: toutes ces branches vous donneront autant de nouveaux piés, pourvû que vous les teniez dans une terre grâſſe, renouvellée d'année en année, & où le fumier de cheval n'entre point. Sans cet entretien elles dégénèrent promptement, comme il arrive toûjours à Paris où cette fleur n'eſt preſque jamais dans ſa beauté.

Le Chev. Les giroflées, ce me ſemble,

méritent encore plus de soin, parce qu'on en jouit plus long-tems. La jaune double, avec une odeur exquise, a tout l'éclat de l'or. La blanche, la rouge, la violette, la panachée forment des têtes magnifiques, & répandent une odeur fort agréable.

LA GIROFLEE.

Giroflée jaune.

Giroflée panachée.

La Comt. Je ne blâme pas la curiosité de ceux qui cultivent les plantes étrangères. Mais le Pérou ni les Indes ne nous envoyent rien qui l'emporte sur une belle giroflée : je crois qu'elle seroit un objèt d'admiration & d'envie pour les Indiens.

Le Pr. Nous n'avons rien dit des pavots, ni des coquelicots doubles. Ces fleurs ne se multiplient que par leurs graines qui donnent tous les ans de quoi contenter le goût le plus avide de nouveauté.

La Comt. Je ne sai s'il faut les appeller le modéle, ou le désespoir des brodeurs & des peintres.

Le Chev. Il y a une fleur qui me paroît jetter encore plus d'éclat que toutes les précédentes, & embellit mieux un grand jardin. C'est le lys.

Le Pr. La Sagesse elle-même en a fait l'éloge, & en a préféré la parure à la pourpre & à toute la gloire du plus magnifique des rois.

Le Chev. Voyez-vous, je vous prie, quelque rapport entre ces fleurs & les

LA CULTURE DES FLEURS.

lys qui ſont dans les armes de France?

Le Pr. Le haut d'une feuille de cette fleur, vûe de face, & les deux feuilles voiſines, vûes de profil, ſemblent avoir un rapport foible avec le haut de la fleur de lys. Mais ce rapport ne ſuffit pas ſans le ſecours d'une conjecture hiſtorique.

La Comt. En quittant le jardin nous pouvons perdre de vûe la nature. Pourquoi a-t-on donné le nom de lys à une figure qui y reſſemble ſi peu?

Le Pr. Il y a beaucoup d'apparence que les fleurs de lys ne ſont originairement que ces trois petites feuilles, ou cette eſpéce de fleuron dont on paroit aſſez ordinairement les couronnes des princes, & qu'on trouve ſouvent à l'extrémité de leur ſceptre dans les monumens de la première & de la ſeconde race de nos rois. Louis VII. ſurnommé le Jeune, qui alla dans le XII[e]. ſiécle à la ſeconde croiſade, ſe diſtingua, comme c'étoit l'uſage alors, par un blaſon particulier. Il prit pour armoiries ce fleuron, auquel il ajoûta pour ſupport la répétition de la même figure en petit: & comme les croiſés ſeptentrionaux abrégeoient le nom de Louis que portoit ce prince en celui de Loys & de Lys, il eſt naturel de croire que ces fleurons prirent par ce moyen le nom de fleur-de-lys.

Voyez *les Monumens de la Monarchie Françoiſe de D. Bernard de Montfaucon, tom.* 1. & 2.



LES ACCOMPAGNEMENS DU PARTERRE.

QUATRIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Comte. QUe voulez-vous faire, Monſieur, de ces bouts d'ardoiſe que je vous vois arranger avec tant d'application ?

Le Chev. Voyez ce que c'eſt, Monſieur, ayez la bonté de lire.

Le Comte. Boutons d'or, iris de Suze, fritilaire, jacée, martagons, digitales.... j'entends, voilà une liſte de fleurs.

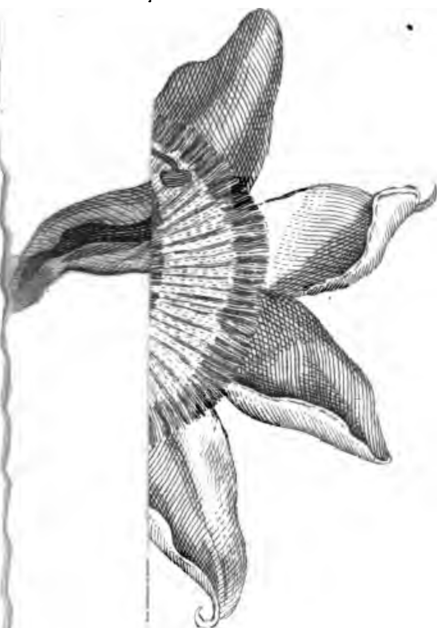
Le Chev. On m'en nomme tous les jours ici, que je ne connoiſſois pas, & j'en retrouve pluſieurs que je connois de vûe ſans en ſavoir les noms. Je leur ai fait à toutes leur étiquette que je pique au pié de la plante : en me promenant ſeul, je les appelle toutes par leur nom à meſure qu'elles ſe préſentent. Si la mémoire me manque, je n'aurai qu'à lire, & j'apprendrai à les diſtinguer par le ſimple feuillage.

LES ACCOMPAGN. DU PART.

autant que l'année, avec d'agréables changemens. Après que les lauriers-tins ont fait leur personnage durant les derniers mois de l'hyver, & jusqu'au commencement du printems, ils disparoissent de dessus la scène, & sont remplacés par les lilacs qu'on entremêle, en posant alternativement une caisse de grappes blanches, & une caisse de grappes bleues. Voyez-en l'effet le long de cette terrasse. Ensuite paroîtront les rosiers de Gueldres, les têtes de chevrefeuilles, les jasmins communs montés en tiges, ou disposés en manière de vase autour de quelques cerceaux, les genêts d'Espagne, & les lilacs de Perse, avec les jasmins jaunes, les jasmins d'Inde, d'Arabie, & de Catalogne qui durent tous plusieurs mois en fleurs, malgré le tribut journalier qu'ils payent à chaque nouvelle compagnie qui les aborde. On jouit encore dans ce même tems du beaume de la fleur d'orange, & de la pourpre de la grenade. On jouit ensuite & jusqu'en autonne du mélange des couleurs les plus tendres par la réunion du rouge & du blanc des lauriers-roses.

On entremêle les arbrisseaux fleuris de plusieurs arbustes, estimables ou par l'immortalité de leur verdure, ou par l'agrément de leur odeur, comme myrtes,





Gravé par J. P. Le Bas.

La Gre la Passion.

romarins, halimes, arbres de Sainte-Lucie *, génévriers, ifs, cyprès, lauriers-cerises, & autres de toute espéce. Le houx même, tout hérissé qu'il est, mérite de trouver place dans nos jardins, par une verdure qui se conserve toûjours parfaite, & par des grappes d'un rouge admirable qui réjouissent la vûe au milieu de l'hyver. LES ARBRISSEAUX A FLEURS.

Le Chev. Vous ne dites rien des rosiers. Ils font cependant une très-belle figure dans votre......

Le Comte. Je ne les abandonne pas. Ils pourroient seuls tenir lieu des autres arbrisseaux à fleurs. Ce que nous faisons venir à grands frais des païs éloignés, n'a réellement rien de supérieur, peut-être même de comparable à l'agrément d'une belle suite de rosiers bien entretenue. Il y a plus de quinze espéces de roses, tant simples que doubles, blanches, jaunes, cramoisies, & panachées. Avec la facilité qu'on a d'en varier les couleurs par le mélange des espéces, on peut encore ménager cette variété sur le pié même, & y faire croître à la fois cinq ou six sortes de grosses roses toutes différentes, par le moyen de la greffe. Rosiers.

On en éléve, si on veut, les tiges en les

* Espéce de cerisier de bonne odeur, & dont la fleur a aussi beaucoup d'agrémens.

caisses ou de grands arbres. Les unes sont couvertes pour y prendre le frais : les autres sont à jour. Il y en a qui servent à ménager la vûe de la campagne, comme doit être, s'il est possible, l'allée qui fait face au bâtiment & qui répond au milieu du parterre. Il y en a qui servent à guider l'œil sur un objèt intéressant : telle est par exemple celle-ci.

Le Chev. Les deux tours du monastère qui en font le point de vûe, semblent avoir été faites exprès pour l'embellir.

Contre-allées.

Le Comte. La maîtresse allée, qui vient pour l'ordinaire après le parterre, est quelquefois accompagnée de deux contre-allées moins larges. Alors celle du milieu est toûjours composée de grands arbres également élagués, & dont les tiges sont en plein air. Les deux contre-allées peuvent être enfermées, l'une à droite, l'autre à gauche, de deux grandes palissades ou murailles de verdure.

Le Chev. Dans les deux allées qui accompagnent votre parterre, & dans celle qui perce le bois vis-à-vis le château ; je ne vois que des arbres d'une même espéce.

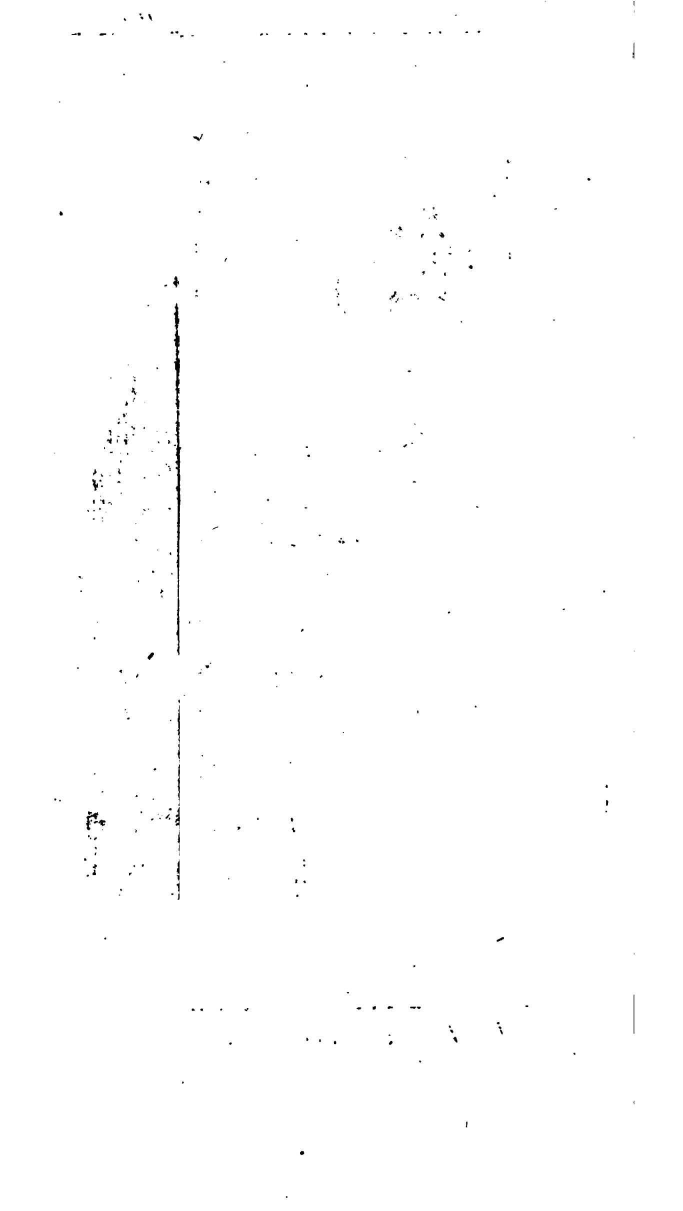
Arbres des allées.

L'Ipreau ou Orme à large feuille.

Le Comte. Ce sont tous ormes à large feuille. Ce feuillage uniforme est magnifique, & c'est le plus parfait de tous les bois.



Leme à la grande feuille.



Le Chev. N'employe-t-on pas plus communément le maronier pour faire une belle allée ? LES ALLÉES.

Le Comt. Il est vrai que le maronier d'Inde orne beaucoup une place par son beau verd, par ses grandes grappes de fleurs, & par sa belle tête. Avec cela il vient promptement. Mais il est sujèt à être rongé par une chenille, qui le dépouille presque tous les ans de sa verdure entière dans le cœur de l'été. On se plaint aussi qu'il salit les allées dans tous les tems où l'on s'y peut promener. Quand ses fleurs sont tombées sur la fin du printems, il ne tarde pas à laisser tomber ses coques hérissées. Le fruit tombe à son tour en autonne. Il finit par la chûte des feuilles.

Le Chev. Il faut renoncer au maronier d'Inde. Mais n'est-il bien remplacé que par l'orme ?

Le Comte. Outre les ormes que nous avons de deux espéces ; l'une à petite, l'autre à large feuille, nous pouvons faire nos allées avec le plane, l'érable, & le tilieul. Quelques-uns y employent l'acacia.

Le Chev. Je connois l'acacia & le plane. L'Acacia. J'ai souvent cueilli sur le premier des fleurs d'une odeur admirable. Le plane a la feuille fort grande taillée en étoile.

Le Comte. La forme du plane a bien Le plane.

Les Accompagn. du Part.

Plin. hist. nat. l. 12. c. 1. sect. 5. Harduin.

changé. Sa belle ombre l'avoit mis en grande vogue parmi les Grecs & parmi les Romains. Ils se plaisoient à en élargir la tête, & à pratiquer au milieu de son feuillage une grande sale à manger. Ils le plantoient dans leurs jardins, dans les avenues des maisons de campagne, & par-tout. Vous avez dû voir les plaintes qu'Horace* fait de cet usage.

Le Chev. Je me les rappelle. Il trouvoit étrange que le plane, qui ne donne qu'une ombre stérile, se multipliât plus que l'orme qu'on rendoit utile & fécond par son mariage avec la vigne.

Le Comte. Aujourd'huy nous employons assez peu le plane dans nos jardins d'ornement. Nous n'y faisons guères plus d'usage du grand érable dont la feuille imite assez celle du plane. Mais on s'accommode mieux du petit érable, du charme, & surtout du tilieul, parce qu'il vient promptement, & qu'il se prête avec souplesse à toute sorte de figures, & à toute sorte de terrains. On peut garnir le bas des tilieuls de gros buissons d'ifs ou de rosiers taillés en forme de vase ou de cloches renversées. Les tiges des tilieuls qui s'en élévent & qui portent des têtes bien arrondies,

Le tilleul.

* Platanusque cælebs evincet ulmos. Carm. l. 2. od. 15.


Peint d'après nature p
Gravé par J.P. Le Bas.

imitent de longues enfilades d'orangers encaissés.

Le Chev. Quand ensuite les vases viennent de tout côté à se couvrir de roses, une allée de cette façon doit former un coup d'œil ravissant.

Le Comte. On peut faire encore mieux. Comme on n'est guères dans l'usage d'accompagner les parterres d'arbres de haute tige, si ce n'est dans des jardins extrémement étendus ; on peut au milieu ou à côté des larges allées qui bordent le parterre, faire planter, sur des lignes droites, de gros buissons de tilieuls, dont on arrête les tiges, pour les faire pousser du pié. On taille ces buissons en manière de grandes caisses quarrées. Au cœur de ces vases de verdure on enfonce & on affermit un grand panier garni d'une touffe de fleurs, selon la saison, ou contenant seulement une belle tête de rosier.

Le Chev. C'est ce que je vois que vous avez fait pratiquer ici sur les deux aîles du grand parterre. Ces jolies allées ne bornent point la vûe, & donnent à toute la place un grand air de magnificence.

Le Comte. Il ne m'a fallu, pour me procurer ce plaisir, ni attendre long-tems, ni dépenser en vase de fonte, ni faire venir de loin des arbustes timides qu'on n'ose

Les Accompagn. du Part. montrer à l'air que durant les beaux jours. Parlez-moi des arbustes que le climat nous donne, & qu'une légère couverture de paille préserve à coup sûr de la plus âpre gelée.

Les Berceaux. *Le Chev.* J'admire la légèreté que vous savez donner aux berceaux qui terminent si agréablement la vûe de part & d'autre.

Le Comte. Les berceaux, les salles vertes, les cabinèts de verdure se peuvent garnir de différentes façons. On y employe le chévrefeuille, le jasmin, le charme, le tilleul, ou même des arbres toûjours verds. Mais autrefois ces retraites avoient communément un air massif & lugubre. Le pié en étoit souvent déchaussé: les côtés en paroissoient écorchés, parce qu'on empêchoit la végétation en voulant tout couvrir. On est aujourd'hui dans le goût des cabinèts découverts par le haut, ou des berceaux tout ouverts par les côtés, en forme de portiques ou de voûtes appuyées sur de légères colonnes de verdure. On y respire un air plus sain: tout s'y nourrit sans peine: parce que le soleil & la libre circulation de l'air y rendent le feuillage aussi vif & aussi fort par le bas que vers le haut.

Le Chev. C'est apparemment le trop

ls.



Peint d'

Gravé par J. P. Le Bas.

e Cedre.



d'ombre & le défaut d'air qui dégarnit si souvent le bas des pallissades.

LES BERCEAUX.

Les Pallissades.

Le Comte. Les pallissades ne doivent jamais avoir une hauteur égale à la largeur de l'allée qu'elles bordent. Quand les arbres dont on les couronne quelquefois sont bien élagués, & qu'elles sont aërées de toutes parts, elles forment alors une vraie muraille de verdure, qui semble avoir ses fondemens en terre. Elles deviennent par-là un des plus grands agrémens des jardins, dont elles réglent, pour ainsi dire, toute l'architecture.

Le Chev. N'y a-t-il que la charmille qui puisse prendre cette forme ?

Le Comte. Les pallissades, tant les hautes, que celles qui ne sont qu'à hauteur d'appui, se peuvent faire de tilieuls, d'ormes, de hêtres, de coudriers : en observant de n'y employer d'un bout à l'autre, qu'une seule espéce : parce que la diversité de deux feuillages qui ne fraternisent point, choque d'abord les yeux, & est sujette à causer des vuides. Le petit érable a un avantage qui est de ressource dans les jardins déja formés, & où il survient quelque chose à rétablir. Il croît à l'ombre, & remplit un vuide mieux que toute autre plante. Mais la charmille forme, sans contredit, la verdure la plus belle & la plus durable.

LES ACCOMPAGN. DU PART.

Les basses pallissades se peuv d'ifs, de lauriers, de myrtes, de d'aubépine : ou si l'on veut du mai on les fait de grenadiers.

Le Chev. Une pallissade de gre doit paroître tout en feu au tem fleur.

Le Comte. Veut-on cacher des mu ou des terrains inutiles, irréguliers favorisés du soleil, ou d'un aspect agréable ? on y employe en forme de lissade ou autrement, les arbres qui nent dans les endroits les plus froids conservent toûjours leur verdure, & peuvent en tout tems étendre une tapisserie sur ces endroits disgraciés. sont l'if, l'alaterne, le picéa, le cédr le chêne verd, le buis, le houx, & lierre.

Arbres toûjours verds.

On feroit bien aussi d'employer des arbres toûjours verds pour former les pallissades & les portiques qui doivent servir à borner la vûe d'un appartement : & on en sent si bien l'agrément, qu'on les contrefait par une verdure de bois peint.

Le Chev. Ceux qui embellissent le tour de leur jardin de cette façon, n'ont pas à craindre la chûte des feuilles.

Le Comte. Chacun a son goût, & rien ne doit être plus libre. Mais il me semble


C
D
Peint d'après na
Gravé par J.P. Le Bas.



L'If.



L'If.

Les Accompagn. du Part.

étoient l'imitation des montagnes les fontaines & les rigoles, une im des sources & des rivières. Il est d'embellir un peu ce qu'on imite. lée est plus belle qu'un grand chemin terrasse est mieux rangée que la pente montagne : un jèt d'eau est plus ag qu'une source qui sort d'un rocher.

Le Comte. Il y a du vrai dans ce que dites ; mais permettez-moi de vous remarquer qu'un jardin est moins une tation de la nature, que la nature m rapprochée sous nos yeux & mise en œ vre avec art. J'ai besoin de prendre l'a on me le procure par une petite plaine par des allées découvertes. Je veux jou un moment de la vûe des productions d la nature : on a mis pour cela sous me yeux des fleurs & des feuillages rangés de façon que la vûe des uns n'ôtât pas celle des autres. Je souhaite changer de point de vûe, trouver un abri contre le vent, jouir de la solitude, sans ôter aux autres l'usage de mon jardin : les terrasses me donnent ces différens avantages. L'ombre & la fraîcheur ne sont pas moins à désirer ; on m'en procure la jouissance en ajoûtant aux piéces précédentes, le couvert d'un beau bois, & le cours d'une eau abondante. L'art qui forme les jardins ne con-



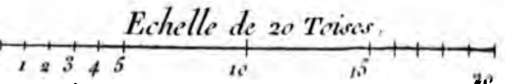
Peint d

Gravé par J. P. Le Bas.

Terrain long

partagé en parterre bosquet et potager.

Echelle de 20 Toises.



Gravé par J. P. Le B

ſiſte pas à contrefaire ces choſes, ni à m'amuſer d'une vaine perſpective, ou d'une ſuite d'arcades de bois verd, ou de la vûe d'un ſalon incruſté de marbre, ou de celle de quelque Naïade qui panche avec grace ſon urne ſur un baſſin preſque toûjours à ſec. Le mérite de l'art eſt de raſſembler en effèt l'eau & la verdure, de faciliter la promenade, de donner du couvert. L'art n'imite donc point ici la nature; mais il l'y mèt en œuvre: c'eſt d'elle ſeule qu'il emprunte les plaiſirs qu'il nous livre.

LES TERRASSES.

En quoi conſiſte l'art des jardins.

Rendons juſtice à l'art. Il peut mettre beaucoup de grace & de dextérité dans l'aſſemblage qu'il ſait faire des productions naturelles. Un propriétaire curieux ſe trouve réduit à faire ſon jardin d'un terrain ſans largeur ſur une longueur exceſſive. La choſe arrive tous les jours. Rien de plus aiſé que de remédier à l'irrégularité de cette figure. Il partage le tout en trois quarrés longs. Du premier il fait un joli parterre; du dernier qui eſt au fond, un beau potager; de la portion du milieu il fait un joli boſquèt, qui, en s'élevant entre deux, rompt la vûe de cette longueur ridicule. Le boſquèt eſt traverſé d'angle en angle par une croix de S. André; garni par dedans d'une ſalle verte; & orné ſoit par dedans, ſoit par dehors de deux cabinèts ou niches de verdure, dont l'un, ſi l'on veut, fait

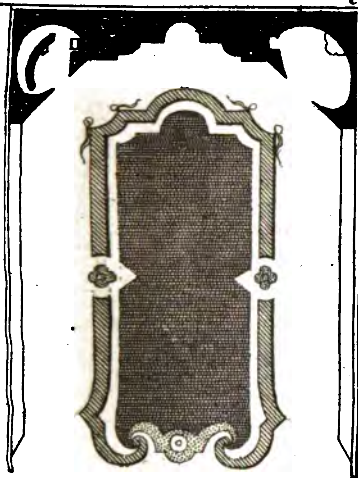
Les Accompagn. du Part.

face au parterre, & l'autre au potager. Tout ce qu'on découvre a un air proportionné : & deux allées traversant le tout le long des deux murs, fournissent au besoin une longue promenade, & la libre communication des trois différens jardins.

Un autre posséde un terrain plus vaste, mais triangulaire, ou d'une figure encore plus bizarre. Il y prend différentes piéces qui plaisent toutes par leur beauté particulière, & par leur correspondance générale. Des deux grandes pallissades qui borneront son parterre, l'une sera le commencement d'un bois spacieux, & coupé de plusieurs allées ; l'autre couronnée d'arbres aussi hauts, semble annoncer des bosquèts d'un autre goût, & qu'on croit de même étendue : tandis qu'elle sert réellement à cacher, derrière une verdure sans épaisseur, le mur qui rompt le terrain en cet endroit. L'art aggrandit ainsi la place, unit par des liaisons adroites les lieux les plus mal assortis, & en sauve l'irrégularité sous une perpétuelle apparence de simétrie. Les bouts de terrains qui paroissent perdus derrière ces allignemens réguliers servent à faire, l'un un verger ; l'autre une pépinière ; une figuerie ; une melonière.

Manière d'unir le tout.

Il y a sans doute une grande dextérité à pouvoir éxécuter en détail toutes les belles







Gravé par J.P. Le Bas.

Arrangement d'un Terrain.

de 26. Toises de Longueur sur neuf de large.

pièces de jardinage ; par exemple, à sa- voir niveller un tèrrain ; à en abaisser doucement un autre par une pente insensi- ble, qui donne l'écoulement aux eaux, sans rendre la promenade pénible ; à tra- cer un parterre ; à bien plaquer un gazon ; à conduire des eaux ; à alligner des allées ; à arrondir des berceaux ; à bien percer un bois ; à ménager des vûes. Mais le grand effèt du goût est de bién sentir ce que vaut la nature, de bien faire valoir ses présens, & de faire de toutes ces diffé- rentes parties un tout raisonnable & bien entendu.

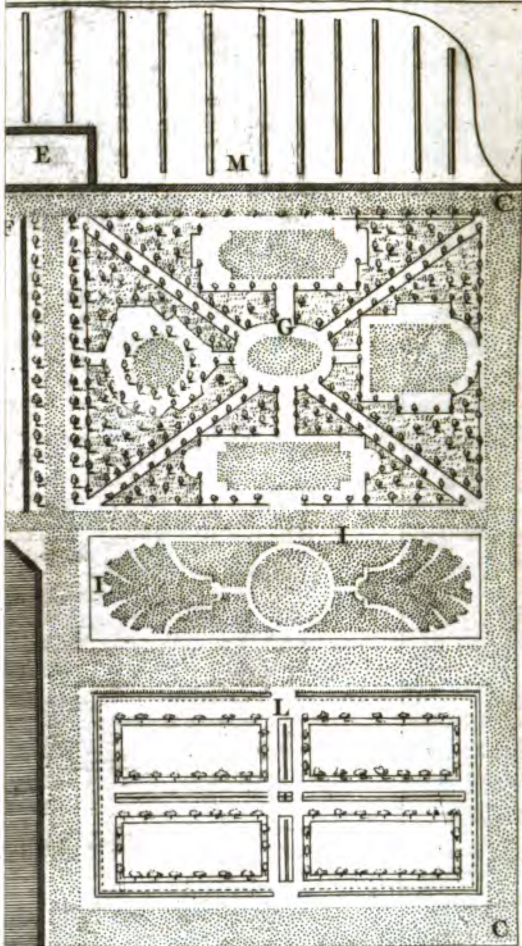
LES VÛES.

Dans un petit terrain, tout se réduit à la simplicité du dessein, & à la propreté de l'exécution. Dans un terrain vaste, rompu, inégal ; un habile homme se sert de tout, & des irrégularités mêmes, pour mettre par-tout du nouveau, & pour ôter à son jardin une ennuyeuse uniformité. Il se garde bien de prodiguer tout d'un coup la vûe de son terrain d'un bout à l'autre, & de le mettre à découvert sous le premier coup d'œil. Il se contente d'en présenter d'abord une grande portion richement parée de fleurs, de belles eaux, d'arbres de tige ; terminée par des berceaux ou par des pallissades. L'œil du spectateur est satis- fait, & ne demande rien de plus. Mais

LES ACCOMPAGN. DU PART.

peu après il est agréablement sur[...]
trouver que ce qui terminoit sa v[...]
le commencement d'un nouvel or[...]
beautés.

On a évité de même, de lui [...] voir dès l'entrée du jardin toute la [...]pagne voisine. On lui en montre s[...]ment une partie, comme à la déro[...] Par exemple, vous voyez d'ici la campa[...] par cette longue enfilade de vûe qui [...] face au parterre. Vous la retrouvez pl[...] loin au bout de cette allée de traverse [...] l'aide d'une pallissade à hauteur d'appui, qui a été abbaissée en cet endroit pour unir le jardin avec l'avenüe qui y répond au dehors. Les pallissades & les bosquèts sont tenus & arrêtés à une hauteur qui n'ôte pas aux appartemens d'enhaut le spectacle de la plaine, & des montagnes voisines. Mais on fait plus souhaiter cette vûe qu'on ne la mèt à découvert à l'entrée du jardin. Et dans la vérité, il n'est pas avantageux pour nos jardins, qu'on puisse en faire librement la comparaison avec le magnifique jardin de la nature. Les nôtres ne paroîtroient plus rien. Il est bien plus agréable en sortant d'un bosquèt, ou au détour d'une pallissade; d'appercevoir tout d'un coup une plaine à perte de vûe. Jugez de l'effet que ce ménagement produit, en passant



Gravé par J.P. Le Bas.

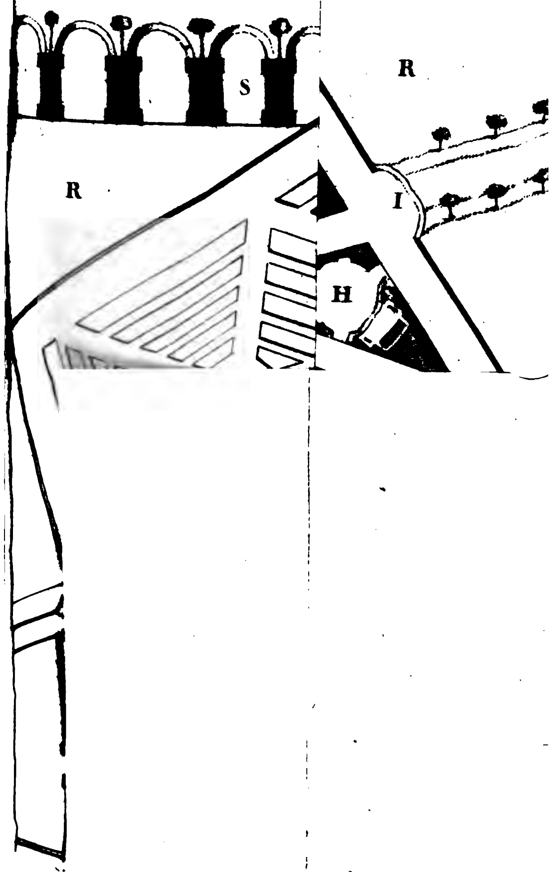
passant derrière ce berceau pour nous asseoir sur la terrasse qui est de l'autre côté. LES VÛES.

Le Chev. Il me semble qu'on tire de devant nous un rideau qui nous déroboit le ciel & la campagne.

Le Comte. On varie ainsi la vûe, tant qu'il est possible, en passant d'une piéce à l'autre. Nouveau goût, nouveau caractère. Une place a un air de grandeur : une autre plaît par un air plus enjolivé. Ici s'offre une patte d'oye ou une étoile qui vous laisse dans l'incertitude de la route que vous prendrez dans le bois. Dans cet autre terrain enfoncé qu'on a voulu se dispenser de combler, se présente un long boulingrin, c'est-à-dire, un long tapis de verdure, qu'on a tenu ici en manière d'impériale renversée. Les arcades de tilieuls qui le bordent, les vases de fleurs qui ornent chaque arcade, la fraîcheur qu'on y goûte, l'air qui y roule librement, le chant de mille oiseaux qui y font leur séjour; tout vous attire, tout vous arrête sur cette pelouse délicieuse. Un autre endroit a l'air solitaire & sauvage : l'esprit s'y trouve recueilli. Ailleurs il se dissipe & s'égare avec l'œil sur les hameaux du voisinage. Un lieu stérile & battu des vents de Nord se convertit en une grotte pour y prendre le frais. Un lieu élevé & de

difficile accès se gagne peu-à-peu par une rampe tirée de loin, & devient un belvédère que chacun se reprocheroit de n'avoir point vû. En employant ainsi avec prudence tous les terrains & toutes les situations; en achevant enfin de faire de chaque chose ce que la nature avoit commencé à en faire, on diversifie les aspects, on multiplie les beautés, les promenades, & les abris, selon les tems & les saisons. Il suffit qu'il ne pleuve pas pour être sûr de pouvoir agréablement prendre l'air, malgré le soleil & le vent. Nous jouissons par ces précautions de tout ce que la nature a de beau; & un seul tour de jardin est un voyage dont on revient toûjours content & utilement exercé.




R
S
R
I
H



ÉLOGE DU JARDINAGE ET DU POTAGER.

CINQUIÉME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. COmment, je vous prie, vous est venu l'idée du joli recueil dont vous me parlez ?

Le Chev. C'est vous-même, Monsieur, qui y avez donné lieu. Vous me conseillâtes dans mon dernier voyage de lire, après les Géorgiques de Virgile, les *Jardins* du P. Rapin, & la *Métairie* du P. de Vanière. Je l'ai fait, & ..... *Renati Rapini hortor. l. IV. Jacobi Vanierii prædium rusticum.*

Le Pr. Il ne faut pas demander si vous êtes devenu partisan de la vie champêtre.

Le Chev.. Après cette lecture on est assurément tenté de renoncer au séjour

ÉLOGE DU JARDINAGE.

des villes. Ces trois poëmes m'ont tellement enchanté, que je ne les puis quitter. J'ai voulu les avoir tous trois ensemble, & je les ai fait relier proprement en un seul volume que voici : il est très-portatif, & je l'appelle ma *bibliothéque de campagne*.

Le Pr. A quelques fables près, où l'on trouve que le P. Rapin a fait revivre les dieux & le langage des Payens fort gratuitement, puisque le faux n'y est racheté par aucune vérité utile, il y a un profit & un agrément perpétuel dans la lecture de ces trois ouvrages. Je sai qu'il n'appartient qu'au Public de décider si les *Jardins* & la *Métairie* méritent exactement de devenir les second & troisième tomes des Géorgiques : je sai que Rapin est trop sonore, & Vaniere un peu superficiel dans ses derniers livres : mais pour mon usage particulier, j'ai dessein de faire comme vous, & de les mettre tous trois de compagnie sous un titre commun. Je n'en prendrai point d'autre que celui que vous m'avez suggéré.

Le Chev. Mais ne pourrions-nous pas grossir un peu cette bibliotéque ?

Le Pr. Rien ne nous empêche d'y joindre les endroits de Caton, de Cicéron [a], d'Horace [b], & de Pline [c] le Naturaliste, qui nous présentent les plus belles images

a *Cicer. de senect.*
b *II. Sat. 6. & I. Epist. 10. 14. 16.*
c *Hist. nat. l. 18. c. 2.*

de l'agriculture & de la vie champêtre.

Le Chev. N'y oublions pas les deux maisons de Pline [a] le Jeune. Il n'y a pas longtems que j'en ai parcouru les appartemens & les jardins avec un plaisir extrême : j'avois pour guide M. Félibien.

Le Pr. Voilà ce que nous avons de plus beau & de plus délicat en latin. Je n'ai pas joint Columelle aux précédens, parce qu'il peut lui seul nous tenir lieu de tous.

ÉLOGE DU JARDINAGE.

a *Plin. Jun.* Laurentinum, *l.* 2. *Epist.* 17. & Thusci, *l.* 5. *Ep.* 6.
V. *Les maisons de Pline, par Félibien.*

Le Chev. Nous pouvons apparemment faire un triage semblable en françois.

Le Pr. Croirez-vous, Monsieur, que notre langue, ou du moins notre poësie françoise n'a pas le moindre ouvrage de goût qui puisse entrer dans votre plan ?

Le Chev. J'en suis fort surpris ; la nature est si belle. La poësie y trouveroit un beau champ pour s'exercer.

Le Pr. C'est assûrément la matière des plus riches tableaux. Celui de l'agriculture en particulier est encore à commencer. Nous n'avons aucun poëte françois qui l'ait seulement ébauché. Ce seroit cependant pour un génie heureux le moyen le plus sûr non-seulement de plaire, mais de plaire à tous les lecteurs.

En gagnant peu-à-peu le potager où nous pouvons faire un tour de promenade ; dites-moi, je vous prie, d'où pro-

ÉLOGE DU JARDINAGE.

vient le plaisir singulier que vous éprouvez à la lecture des gracieux Ecrivains qui composent votre petit recueil ? Je sai que leur latinité est pure, & que leurs peintures sont vraies : mais ces belles qualités leur sont communes avec d'autres auteurs. Pourquoi donc vous plaisent-ils plus que tous les autres ?

Le Chev. Ce plaisir provient sans doute du choix qu'ils ont fait des objèts champêtres.

Le Pr. Je le crois comme vous, & l'on peut prédire qu'ils seront toûjours lûs, parce que la matière qu'ils ont traitée n'est sujette ni à la vicissitude des années, ni au caprice des goûts. Généralement tous tant que nous sommes, nous naissons jardiniers : la culture des fleurs & des fruits est notre première inclination. Nous nous partageons sur tout le reste : le goût de l'agriculture est le seul qui nous réunisse : & quelque diversité que les besoins de la vie, ou les usages de la société puissent mettre dans nos occupations ordinaires, nous nous souvenons tous de notre premier état. L'homme innocent avoit été destiné dès le commencement à cultiver la terre : nous n'avons point perdu le sentiment de notre ancienne noblesse. Il semble au contraire que tout autre état nous asservisse ou nous dégrade. Dès que nous

Genes. 2. 15.

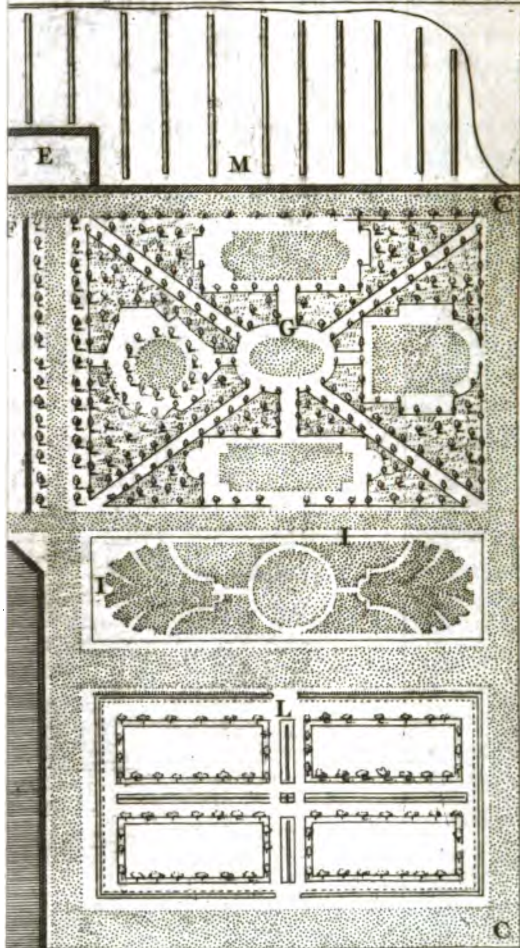
pouvons-nous affranchir, ou respirer quelque moment en liberté, une pente secrette nous ramène tous au jardinage. Le marchand se croit heureux de pouvoir passer du comptoir à ses fleurs. L'artisan qu'une dure nécessité attache toujours au même endroit, orne sa fenêtre d'une caisse de verdure. L'homme d'épée & le magistrat soupirent après la vie champêtre. Il y a au moins quelques mois dans l'année où ils quittent la cour, la ville, & les affaires pour jouir des charmes de leur terre. Tous alors parlent jardinage : la plûpart se piquent d'en savoir les plus belles opérations. Il n'y a qu'un goût faux, & une délicatesse dépravée qui rougisse de cultiver un jardin.

ÉLOGE DU JARDINAGE.

Les plus beaux génies & les plus grands hommes se sont distingués dans tous les tems par une inclination marquée pour la culture de la terre. Cette inclination fait encore aujourd'hui l'éloge de Salomon, du roi Ozias, de Cyrus le jeune, de Fabricius, d'Hiéron, de Massinissa, de l'empereur Probus, de Charles V, de Louis XIV.

Le Chev. Je savois que Louis XIV avoit fait dresser les Jardins de Versailles sur les desseins de M. le Nôtre : mais je ne savois pas qu'il se mêlât lui-même de jardinage.

Le Pr. Après avoir entendu M. de Tu-



Gravé par J.P. Le Bas.

passant derrière ce berceau pour nous asseoir sur la terrasse qui est de l'autre côté. LES VÛES.

Le Chev. Il me semble qu'on tire de devant nous un rideau qui nous déroboit le ciel & la campagne.

Le Comte. On varie ainsi la vûe, tant qu'il est possible, en passant d'une piéce à l'autre. Nouveau goût, nouveau caractère. Une place a un air de grandeur : une autre plaît par un air plus enjolivé. Ici s'offre une patte d'oye ou une étoile qui vous laisse dans l'incertitude de la route que vous prendrez dans le bois. Dans cet autre terrain enfoncé qu'on a voulu se dispenser de combler, se présente un long boulingrin, c'est-à-dire, un long tapis de verdure, qu'on a tenu ici en manière d'impériale renversée. Les arcades de tilieuls qui le bordent, les vases de fleurs qui ornent chaque arcade, la fraîcheur qu'on y goûte, l'air qui y roule librement, le chant de mille oiseaux qui y font leur séjour ; tout vous attire, tout vous arrête sur cette pelouse délicieuse. Un autre endroit a l'air solitaire & sauvage : l'esprit s'y trouve recueilli. Ailleurs il se dissipe & s'égare avec l'œil sur les hameaux du voisinage. Un lieu stérile & battu des vents de Nord se convertit en une grotte pour y prendre le frais. Un lieu élevé & de

ÉLOGE DU POTAGER.

les quarrés semblent faits au tour.

Le Pr. Ce sont autant de vases naturels qui embellissent ces allées, & qui me paroissent incomparablement plus beaux que ceux qu'on fait de marbre & de métal bronzé.

Le Chev. Enfin par-tout où j'arrête mes yeux dans les allées & dans les planches de légumes, je trouve un allignement juste & une simétrie parfaite. Je ne sai plus auquel des deux du parterre & du potager je donnerois la préférence, même pour le seul plaisir des yeux : c'est une question que je vous laisse à décider.

Le Pr. Le parterre, il est vrai, a le premier coup d'œil plus brillant : il éblouit. Le potager ne frappe pas tant : mais il attache plus long-tems le spectateur : il le satisfait mieux. Le parterre est une beauté un peu apprêtée : le désir de plaire s'y laisse trop appercevoir : mais on pardonne ce foible au parterre qui n'est fait que pour plaire. La beauté du potager a quelque chose de plus vrai, de plus solide, & de moins recherché. Avec des couleurs douces, de la simétrie, & de la grandeur, il possede encore deux qualités plus estimables ; je veux dire une extrême simplicité & une grande utilité. La simplicité est le vrai assaisonnement du beau dont elle laisse sen-

tir tout le prix. L'utilité, de l'aveu de tout le monde, est le comble de la perfection. Éloge du Potager.

Le Chev. Cette simplicité est-elle aussi grande que vous le dites? on ne laisse pas de voir ici bien des fleurs.

Le Pr. J'en conviens: mais ni l'art, ni l'étude ne les arrange. On n'a point travaillé à les mettre où elles sont. Elles s'y présentent d'elles-mêmes. Elles ressemblent aux graces de la jeunesse que la nature prend soin d'embellir. On n'a jamais plus d'agrément que quand on ne fait point d'effort pour en avoir.

Le Chev. Sur ce pié-là le parterre a perdu son procès. Mais si le potager gagne sa cause dès le mois de Mai, que sera-ce au mois de Septembre? La fécondité du Potager.

Le Pr. Il y a quelque chose de plus: je ne borne pas son mérite aux fleurs du printems, ni aux fruits de l'automne: c'est d'un bout de l'année à l'autre qu'il enrichit son maître par des présens toûjours nouveaux.

Tout ce que la terre produit de plus salutaire dans ses différentes parties, dans ses vallées, dans ses plaines, & sur ses côteaux, le potager le rassemble sous la main de l'homme. Il devient son grand magasin de nourritures, de remédes, & d'amusemens. L'homme y recueille chaque jour ce que la saison lui produit. Il y

ÉLOGE DU POTAGER.

née devient ainsi un cercle perpét fleurs & de fruits. Une partie de ce est souvent dégarnie de fleurs. Ma fruits n'y laissent aucun vuide. Nous p rons, quand il vous plaira, justifier c vérité en examinant en détail la suite productions du potager : vous trouvei qu'elle n'est jamais interrompue.

Le Chev. Un jardin comme celui-ci, ce que je vois, est un fonds inépuisable.

Le Pr. Un pareil bien mérite sans doute qu'on fasse quelques efforts pour se le procurer. Il n'y a rien non plus qui soit aujourd'hui plus à la mode qu'un beau potager. Ainsi la raison & la mode sont quelquefois d'accord ensemble.

Le Chev. Nous avons au logis un potager qu'on parle de renouveller en entier, parce que rien n'y réussit. Apprenez-moi, je vous prie, comment vous le voudriez ordonner, s'il étoit à vous. C'est un grand terrain quarré fort étendu. Je commence par faire main-basse sur tout ce qui s'y trouve. Je vous livre la place nette. Vous pouvez à présent alligner & planter : rien ne vous gêne.

Le Pr. Vous me livrez un terrain sur lequel il faudroit peut-être placer toute autre chose qu'un potager.

Le Chev. Mais c'est de tout le terrain



..n compris le pot.

l'endroit qui a paru le plus propre à l'architecte pour faire un belle figure avec le reste. Il n'est pas facile de changer.

ÉLOGE DU POTAGER.

Le Pr. Quand il est question de choisir l'emplacement d'un potager, on dit quelquefois que c'est moins l'avis d'un architecte qu'il faut prendre, que celui d'un jardinier ; de crainte que quand on s'est déterminé au choix d'un terrain par le seul motif de la simétrie ou de la commodité, vous ne vous trouviez par la suite ou accablé de frais pour réformer un fonds infertile, ou éternellement contredit par la malignité d'une nature, qu'aucune industrie, qu'aucune culture ne peut ni vaincre, ni changer. Je crois qu'il n'en sera pas ainsi du terrain où vous m'avez rendu maître d'ordonner en toute liberté. Mais voici généralement parlant, ce qui peut faire un bon potager. Il ne sera jamais de bon rapport qu'on n'ait pris soin d'abord d'y réunir cinq choses toutes différentes. Le bon fonds de terre ; l'aspect favorable; la belle distribution du terrain; l'eau; & le choix des plantes. Voilà une ample matière : mais nous remettrons, s'il vous plaît, à demain à nous en entretenir. Achevons notre promenade en relisant le premier endroit de la Métairie du P. de Vanière, qui nous tombera sous la main.

ÉLOGE DU POTAGER.

Le Chev. C'est votre poëte favori.

Le Pr. C'est le livre qui commença lorsque j'étois encore à votre âge, à me donner du goût pour la lecture. Les premières idées qui sont entrées avec agrément dans notre esprit, sont toûjours celles qui s'effacent le moins, & dont le retour fasse le plus de plaisir. J'ai remarqué depuis, que les plus beaux traits de la Métairie étoient empruntés de l'agriculture de Columelle. Je vous conseille en vrai ami de les voir de la première main.





L'ORDONNANCE DU POTAGER.

SIXIÉME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. NOus allons réunir le bon fonds de terre, l'aspect, la belle distribution, l'eau, & le choix des plantes : nous allons faire un potager parfait.

Instruction de M. de la Quintinye. The art of Husbandry by Joh. Mortimer fellow of the Royal Society.

Le Pr. Dans nos conversations nous taillons en plein drap : nous allons au mieux. Sur le terrain, on s'arrange le moins mal qu'il est possible.

Le grain de terre en général peut être de trois sortes, sable, limon, terre forte. Le sable est un amas de petites piéces dures, pierreuses, désunies, approchant de la figure ronde, & presque inalliables entr'elles. A mesure que les parties en sont éloignées de la figure ronde & vont en se grossissant, cette terre devient par dégré

Le grain de terre.

Sable.

Ordonnance du Potager.

arène, gravier, pierrailles. Tous ces différens sols peuvent bien recevoir dans leurs interstices l'eau, l'huile, le sel, le feu, l'air & tous les principes de la végétation : mais ils ne retiennent rien. Tout en sort presque aussi aisément qu'il y entre, & la culture pour l'ordinaire en est assez infructueuse.

Terre franche.

La terre franche au contraire est un amas de molécules ou petites masses, extrêmement fines, probablement cubiques *, propres à se rapprocher exactement, & à demeurer unies & entassées. A mesure que la terre est d'un grain serré & sans interstices entre ses molécules, elle devient terre forte, argile, glaise, craie. Tous ces sols peuvent retenir les sucs qu'ils reçoivent : mais ils reçoivent difficilement l'impression de l'eau, de la chaleur, & de l'air. Les fibres des plantes n'y pénétrent qu'avec peine, & la culture en est ou fort pénible, ou totalement impossible.

Limon.

Le limon ou la terre moyenne, est une poudre qui tient de la mobilité du sable, & de la consistance de la terre-franche, un composé de petites masses souples ou pliantes, un peu spongieuses, faciles à désunir par le labour, & aussi propres à s'ouvrir aux influences de l'air, qu'à retenir long-

* De la figure d'un dé à jouer.

tems ce qu'elles en ont reçû. Les plantes y poussent leurs fibres sans résistance, & y trouvent une nourriture abondante.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Heureux celui qui peut asseoir son potager dans un fonds de cette nature, qui tienne le milieu entre la terre serrée & la terre légère. Mais comment connoît-on qu'une terre est telle que vous la souhaitez.

Marques de la bonne terre.

Le Pr. Ce juste tempérament du sol, que j'appelle limon, se déclare d'un côté par la facilité de le manier, & d'un autre par la vigueur de ses productions. Mais il n'est que trop commun d'avoir en ce genre du trop ou du trop peu : & la terre moyenne se partage en bien des dégrés qui la rendent sabloneuse sans être sable ; ou qui la rapprochent de l'argile, sans être argile en effèt.

Le Chev. Quand une terre est trop maigre ou trop forte, ne peut-on pas la réformer ?

Le Pr. Les Jardiniers tâchent de corriger ces défauts par la diversité des amandemens ; c'est-à-dire, des fumiers ou des terres qu'ils répandent sur leur jardin, pour le rendre fertile. Ils mettent du fumier de cheval, qui est léger & sec, dans les terres franches & tenaces. Ils mettent du fumier de vache, qui est gras & lourd, dans les terres sabloneuses. Ils tâchent par-là de

Amandemens.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Mélange des terres.

lier les unes & de raréfier les autres : ce qui est profitable & bien entendu.

Les propriétaires laborieux employent un moyen qui est plus efficace & plus durable, en corrigeant le principe même du mal. Ils font creuser sous terre, à quelque profondeur, ou dans leur jardin même, ou dans le voisinage, & tâchent de trouver un lit de terre d'une qualité toute différente de celle qui a fait le sujèt de leurs plaintes. Ils mélangent & épaississent un fonds aride & sabloneux, avec de la terre franche, ou du moins avec de la terre de marais, qui n'est souvent qu'un limon noir & liant. Au contraire ils effondrent & desserrent un terrain argileux en y mêlant une bonne quantité de sable ; soit de celui qu'on trouve au bord des rivières ; soit de celui qu'on trouve dans des veines graveleuses sous terre. On laisse ces terres mélangées se reposer par tas. On donne à ces natures différentes le tems de se pénétrer intimement. Le soleil, les vents, la gelée, & l'action perpétuelle de l'air acheveront de préparer le tout : on plante alors dans un fonds tout neuf.

Mais comme nous n'acquérons nos connoissances qu'à tâton, & que nous pourrions aisément nous méprendre dans le choix d'une terre qui nous paroîtroit

propre à remédier au désordre de la nôtre, il est de la prudence de faire d'abord ces épreuves en petit, & de s'assûrer par des succès marqués qu'on n'entreprendra pas en vain la réforme de la place entière.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Au reste, soit que vous renouvelliez par ces mélanges tout le fonds du potager; soit que vous vouliez les borner à quelques quarrés, ou aux tranchées destinées pour vos arbres; les deux points essentiels sont de donner aux terres mélangées un an de repos tout au moins avant que d'y planter, & de ne point faire ce mélange à regrèt, mais jusqu'à trois & même quatre piés de profondeur : autrement vos arbres, ou même plusieurs de vos légumes périront sans ressource lorsque leurs racines viendront à percer dans une autre veine de terre qui les blessera par sa dureté, ou qui les affamera par sa sécheresse.

Le Chev. Je comprens que si on mélangeoit les terres jusqu'à cette profondeur, la qualité de l'une réformeroit le défaut de l'autre : mais voilà une terrible dépense.

Le Pr. Si le terrain étoit fort grand l'entreprise coûteroit trop. Mais il y a quelques autres moyens de corriger sans frais une partie des défauts de la terre. Est-elle

ORDONNANCE DU POTAGER.

redouter. On examine d'où viennent les plus dangereux, & ceux ſur-tout qui aménent les orages, & qui dépouillent les arbres de leurs fruits.

Le Chev. A quoi, je vous prie, peut ſervir une telle connoiſſance ? On peut bien ſavoir d'où vient le vent ; mais eſt-on maître de l'empêcher ?

Le Pr. On garantit le potager des inſultes des vents les plus à craindre, ou à l'aide d'une muraille fort élevée ; ou en leur barrant le paſſage par un bâtiment ſpacieux ; ou en leur oppoſant, comme il eſt d'uſage en Normandie & en Bretagne, un grand bois qui rompe tous leurs efforts ; ou en plaçant le potager ſous l'abri d'une colline qui leur ferme toute avenue.

Aſpect du Soleil.

Autant le potager craint les mauvais vents, autant a-t-il intérêt de jouir de l'aſpect d'un beau ſoleil. L'expoſition directe au midi eſt preſque toûjours à ſouhaiter, à moins que votre terre ne ſoit extrêmement légère & maigre. Elle s'épuiſeroit bien vîte ſous un ſoleil trop brûlant. On préfère enſuite l'aſpect du levant à celui du couchant. L'expoſition au nord eſt la pire de toutes, ſi elle n'eſt rachetée par un excellent fonds de terre.

Le Chev. Je doute qu'un terrain tout à découvert

découvert du côté des vents froids puisse rien produire de bon.

ORDONNANCE DU POT.

Le Pr. On voit cependant quelques exemples du contraire. L'excellent vin de Silleri se recueille sur la côte de Verzenai qui s'abaisse sans abri vers le Nord, & où le soleil ne donne qu'obliquement.

Exposition des espaliers.

Le Chev. Ce que vous avez dit, Monsieur, de l'exposition du jardin en entier, on le peut dire apparemment de l'exposition de chaque muraille : ainsi le meilleur espalier sera d'abord celui qui reçoit le soleil du midi ; ensuite la muraille qui regarde le soleil levant. Pour quels arbres, s'il vous plaît, réserve-t-on ces expositions ? J'ai quelquefois vû le fruit se couronner ou se cuire à l'exposition du midi au lieu de mûrir.

Le Pr. Cela peut arriver quand on le dégarnit trop de ses feuilles. On réserve l'espalier du midi pour les bons chrétiens d'hyver, pour les raisins muscats, & pour tout ce qui mûrit difficilement. La muraille que le soleil regarde en se levant sera plus propre pour les pêchers, dont l'écorce tendre redoute au midi les alternatives de la pluie & du grand chaud qui la séchent & la crevassent. L'aspect du couchant a encore son mérite. Celui du Nord est le moins favorable : à peine le soleil dans

ORDONNANCE DU POTAGER.

les plus grands jours y jette-t-il de côté quelques regards indifférens & dénués de toute chaleur.

Le Chev. Monsieur le Comte m'a fait remarquer qu'il avoit procuré le soleil à tous les murs de son potager. Au lieu de présenter de face les quatre murs aux quatre points du monde, il y a fait tourner les quatre coins qui réunissent les murs. D'où il arrive que le soleil en se levant échauffe les deux espaliers qui se joignent au point du couchant. Quand il est parvenu à midi, il échauffe les deux murailles qui se réunissent vis-à-vis du côté du nord. Enfin lorsqu'il baisse, il porte à la fois ses rayons sur les deux murailles qui s'avancent vers le levant.

Le Pr. De cette façon rien n'échappe à son action bien-faisante, & tous les murs sont à peu près également garnis de verdure & de fruits.

Crépi.

Il y a des curieux qui fortifient la réfléxion des rayons par un crépi bien blanc & bien uni, dont on remplit exactement tous les trous & les cavités qui pourroient absorber ou détourner la chaleur. Mais l'abri du vent qui est le principal avantage des espaliers, peut suffire avec la bonne exposition pour les faire prospérer.

Le Chev. Le crépi peut aussi écarter les

rats, les souris, les loires, & tous les animaux mal-faisans. Ils vont chercher leur gîte ailleurs. Quel bois employe-t-on pour le treillage qui soûtient l'espalier, & qui embellit toute la place ?

ORDONNANCE DU POTAGER.

Treillage.

Le Pr. Du châtaignier ou du cœur de chêne sans aubier. Le tout doit être bien cousu & défendu contre la pourriture, premièrement par une couche de blanc de céruse, ou de jaune qui coûtera moins que la céruse, & ensuite par une ou deux couches de verd de montagne en huile. Ce treillage peut durer trente ou trente-cinq ans.

Le Chev. Comment avez-vous pû donner aux espaliers de votre presbytère un si grand air de propreté sans le secours du treillage?

Le Pr. J'ai fait ce que bien des connoisseurs pratiquent à présent. Au lieu d'un treillage d'échalas qui donne souvent retraite à bien des ennemis, on peut se contenter d'un treillage de gros fil d'archal. Les frais en sont modiques, & la durée toute autre. On peut le mettre en huile de peur que le fil ne se rouille & ne nuise à l'écorce. D'autres méprisent cette précaution.

Fil d'archal.

Le Chev. Au travers de cette porte à claire-voie, qui ferme la melonière, j'apperçois autour des murailles une espéce de petit toît dont je ne comprens pas quel peut être l'usage.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Auvent.

Le Pr. Un officier qui a fait fort long-tems de la culture des fruits l'amusement de sa retraite durant la paix, & qui mérite par les rares succès de ses soins d'être proposé pour modéle, a ajoûté au crépi & au treillage une espéce d'auvent ou d'avance qu'on a mise ici en œuvre pour perfectionner les bonnes expositions. On garnit le haut des murs de petites barres de fer ou de bois sortant de la maçonnerie, de deux piés ou environ, & posées de distance en distance, un peu en pente, avec un crochèt au bout, pour soûtenir une ou deux planches qu'on ôte quand on veut procurer aux feuilles le rafraîchissement de la pluie & de la rosée. Cet auvent en arrêtant l'action de l'air par le haut, empêche l'arbre de suivre son inclination à pousser vers le haut, & le fait travailler à droite & à gauche. En second lieu, il aide à couvrir parfaitement les espaliers durant les fortes gelées : il épargne aux boutons & aux fruits bien des coups de grêle : & enfin il écarte de dessus l'arbre l'égoût de la muraille qui, en tombant toûjours sur les mêmes branches, les pourrit, ou les cave, & les fait gommer *.

* Un paillasson qu'on roule & qu'on déroule, peut produire les mêmes avantages sans frais, & préserver le pêcher des grands coups de soleil.

Après avoir réglé l'emplacement & l'enceinte, il faut distribuer tout le terrain. On le partage en deux, en quatre, ou en six grands quarrés coupés & environnés de grandes allées. Au lieu de quarrés, on peut, mais plus rarement, diviser le tout en quatre triangles qui seront séparés par deux allées en sautoir, c'est-à-dire, en croix de S. André. Le centre en est occupé par une fontaine ou par un large bassin.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Distribution du terrain.

Il est naturel de trouver d'abord en entrant une allée fort large. Si l'entrée du potager se trouve juste au milieu, ce qui est plus régulier, la distribution par quarrés paroît alors nécessaire pour présenter à ceux qui entrent une belle allée de face & une autre de traverse. Si l'on est contraint de placer l'entrée du potager dans un coin, on peut alors ou pour d'autres raisons, faire usage de la division en sautoir pour trouver tout d'un coup trois allées en entrant, savoir celles qui régnent le long des deux murs, & celle qui traverse les triangles. Mais comme l'extrémité de ces piéces défigure le terrain par leur forme pointue, on les échancre par un demi cercle qui élargit la place, & qui fait que les arbres en buisson s'y trouvent suffisamment séparés.

Allées.

Entrée.

Le Chev. Je suis assez surpris de voir

Costières.

ORDONNANCE DU POTAGER.

mettre ici ſept ou huit piés de diſtance entre les murailles & la bordure des allées.

Le Pr. On empêche par-là l'ombre des grands buiſſons d'arriver au pié de l'eſpalier. On le fait auſſi pour y cultiver à l'abri & ſous la réfléxion du ſoleil différentes ſortes de légumes hâtifs : & il arrive toûjours que le bénéfice des terreaux, des labours, & des arroſemens qu'on leur réitère ſouvent, ſe communique aux piés des arbres fruitiers.

Le Chev. Je regardois ce terrain comme perdu : mais je vois qu'il eſt doublement bien employé.

Emploi des quarrés.

Le Pr. Revenons aux quarrés. La platebande qui les environne, & où l'on diſpoſe les arbres en buiſſon, eſt réglée d'un côté par la bordure de l'allée, & de l'autre par le ſentier qui termine les planches dont l'intérieur de ces grandes piéces eſt tout rempli.

Le Chev. Je remarque qu'on a planté les buiſſons aſſez loin de la bordure, & qu'ils ſont fort voiſins des planches. Ne feroient-ils pas mieux juſtement au milieu de la platebande ?

Le Pr. On les mèt au moins à cinq piés de la bordure, afin que quand les branches s'étendront, elles n'anticipent point ſur l'allée. On eſt maître alors de reculer le

ſentier au dedans, en diminuant quelque peu de la longueur des planches.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Bordures.

Le Chev. J'ai vû de beaux potagers dont toutes les piéces étoient réglées par des bordures de buis. Ici toutes les bordures ſont compoſées de quelque plante d'uſage.

Le Pr. C'eſt une épargne. Le buis occupe inutilement la terre : il eſt vorace & demande bien des ſoins. Les bordures ne ſont-elles pas mieux étant garnies de plantes uſuelles & propres à la fourniture des ſalades, ou du moins eſtimables, ſoit par leur odeur, ſoit par quelque qualité médicinale ? Ici c'eſt une route de meliſſe, là une enfilade de piés de lavande. On bordera une allée avec du perſil, une autre avec des chicorées ſauvages, ou de l'abſinte, ou de la marjolaine. Sur une même ligne on fait quelquefois ſuccéder la ſauge à l'hyſſope, & le thim à la pimprenelle. On peut faire des bordures de fraiſiers. On y employe auſſi les violettes de Mars, pour en faire du ſirop dans la ſaiſon. Quelques-uns font ſécher à l'ombre les feuilles du violier & en font uſage en guiſe de thé.

On garnit quelquefois les allées les moins néceſſaires, ou d'une piéce de gazon, ou d'un tapis de fraiſiers. On peut embellir une allée de traverſe & peu fré-

ORDONNANCE DU POTAGER.

quentée, en y semant dans le milieu un massif de coquelicôts doubles. On semera des pavots dans une autre. On peut y élever des graines d'anémones, de renoncules, d'œillèts, de giroflées. Ces forêts de fleurs ornent sans frais le terrain inutile, & sont la pépinière du parterre.

Ordre des planches.

Quant à l'intérieur des quarrés, on les coupe par des planches de quatre piés de large, avec un sentier d'un pié entre deux. Le jardinier, par cette distribution, peut de dedans le sentier porter la main & le plantoir jusqu'au milieu de la planche, & cultiver tout sans effort.

Le Chev. Il y a ici près hors de l'enceinte, un bout de terrain que le jardinier employe en légumes. Toutes les planches en sont disposées d'une façon qui m'a paru nouvelle. Elles sont toutes fort élevées d'un côté, & vont de l'autre en s'abaissant en pente. Que gagne-t-il à cet arrangement?

Planches en ados.

Le Pr. C'est ce qu'on appelle des planches en ados. Vous avez pû remarquer qu'elles s'élévent contre le nord, & qu'elles s'abaissent vers le midi. En voici l'usage. Si la terre est trop humide, trop engourdie, & sur-tout exposée à être battue des vents froids, c'est une méthode très-utile & trop peu pratiquée, de mettre pour lors

les planches en ados. Cette figure étant uniforme le long d'un quarré, l'œil n'en est point choqué. L'eau qui s'écoule nécessairement dans le sentier, tiendra toute la planche plus à sec. La pente des terres présentera au soleil une surface où le rayon tombera presqu'à la perpendiculaire; ce qui fortifie la réfléxion & double la chaleur. Un troisième avantage, & peut-être supérieur aux deux autres, c'est que la gelée & le vent de bise rompus contre le dos de ces planches élevées, endommageront beaucoup moins les légumes qui se trouveront comme cachées & hors d'insulte de l'autre côté. Cette pratique des ados est une imitation du grand jardin de la nature, où celui qui donne l'accroissement aux plantes, leur a ménagé de distance en distance des collines & des pentes pour recevoir & pour réfléchir plus vivement les rayons du soleil sur les plantes, qui, sans ce secours, ne mûriroient presque jamais dans des climats tempérés.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Mais quelque avantageuse que soit la disposition que vous donnez à votre jardin entier, & à chacune de ses parties, vous ne parviendrez à fertiliser le tout, qu'autant que vous aurez à votre commandement une eau toûjours prête à être portée dans tous les quartiers du jardin.

L'eau.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Eau de fontaine.

Le Chev. Qu'il est agréable de pouvoir comme ici, d'un coup de clef, distribuer l'eau d'une claire fontaine au buffèt, à la cuisine, au bassin du parterre, & aux cuvettes du potager!

de rivière.

Le Pr. Quoique cette eau reposée & échauffée à l'air devienne propre à aider le cours de la séve dans les plantes, je ferois au moins autant de cas d'une eau de rivière, qui recevant sans cesse le sel volatil & les autres influences de l'air, ne peut manquer d'être salutaire aux plantes. La pire de toutes, est celle d'un puits dont le froid peut être mortel aux racines. Le jardinier se garde bien de l'employer sans l'avoir exposée à l'air.

de puits.

de cîterne.

Le Chev. Approuvez-vous l'usage des cîternes?

Le Pr. L'eau de cîterne, qui n'est qu'une eau de pluie ramassée, est fort légère. Ce peut être une boisson saine quand on sait la conserver pure. Mais soit qu'on manque d'eau, soit qu'on n'en soit point entièrement dépourvû, on se trouve toûjours bien de pratiquer une cîterne dans l'épaisseur de ces terrasses sur lesquelles on a coûtume d'élever les belles maisons de campagne dont on veut rendre le séjour sain, & les vûes dégagées. Une large cîterne va recueillir en un instant toute l'eau

qu'un orage passager répand sur vos bâtimens & dans vos cours. Elle mèt à votre portée un réservoir toûjours sûr en cas de feu. C'est pour vous une ressource certaine quand la sécheresse târit les puits & les ruisseaux. L'eau en est admirable pour les arrosemens. Le limon des cours, & le nître que l'eau balaye de toutes les parties du logis, forment au fond de la citerne un sédiment que le jardinier préfère à tous les terreaux & à tous les amandemens imaginables, soit pour fortifier ce qui se portoit bien, soit pour ranimer ce qui périssoit.

ORDONNANCE DU POTAGER.

La place, après ces préparatifs, est en état de recevoir le jeune plant dont on la veut garnir. C'est ici qu'il faut beaucoup de précaution pour n'être pas trompé dans l'achat des arbres, & pour ne pas attendre des sept ou huit années le fruit d'un poirier qu'il faudra ensuite arracher.

Le choix des arbres.

Le Chev. N'a-t-on pas des marques sûres pour connoître les espéces avant que d'avoir vû le fruit?

Le Pr. Il y a bien des espéces, sur-tout en fait de pêchers, dont le bois & le feuillage sont si semblables, que les plus habiles y sont souvent trompés. On ne sauroit trop se défier des charlataneries de certains jardiniers, des méprises de ceux-mêmes qui ont le plus de probité, & enfin de cet abus qui

ORDONNANCE DU POTAGER.

régne dans les noms des arbres fruitiers. Ce qu'on appelle à Paris la Reine-Claude, on l'appelle à Tours l'abricot verd, à Rouen la verte-bonne; à Vitri * la prune-dauphine. Il en est de même des autres fruits. Ils changent souvent de nom d'un jardin à l'autre dans un même lieu.

Le Chev. Voilà le vrai moyen de ne savoir ce qu'on achette. Mais le mal est-il sans remède?

Le Pr. Ce qu'on peut faire de mieux, est de faire ses achats en lieu sûr, de s'expliquer de manière à lever toute équivoque, & d'avoir, s'il est possible, des espéces connues & éprouvées. Quand on est éloigné des pépinières publiques, on peut tenir en réserve nombre de belles espéces dans des mannequins, c'est-à-dire, dans des paniers à claire-voie, pour remplacer d'une façon sûre tout ce qui pourroit manquer, ou déranger le bel ordre & la suite qu'on veut mettre dans ses fruits. Remarquez que le jeune pêcher veut être tiré du mannequin au bout d'un an.

Distance d'un arbre à l'autre.

Le Chev. Quand il s'agira de planter les espaliers & les buissons, quelle distance doit-il y avoir de l'un à l'autre? Je trouve ici tous les arbres une fois plus éloignés

* Village à une lieue de Paris, où sont les plus belles pépinières du royaume.

lesuns des autres, qu'ils ne le sont ailleurs. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. C'eſt parce que le grain de terre eſt excellent. S'il étoit maigre ou peu fertile, on les approcheroit davantage.

Le Chev. Il ſemble qu'il faudroit faire tout le contraire. Pourquoi exiger de la terre qu'elle nourriſſe plus à proportion qu'elle a moins de nourriture à donner ?

Le Pr. Je vais d'abord vous expoſer la pratique qu'on ſuit : après quoi je vous en rendrai raiſon.

Muraille baſſe.

Sur une muraille baſſe, comme de ſept ou huit piés, on ſépare les arbres beaucoup plus que ſur une haute, afin qu'ils puiſſent s'étendre ſans confuſion, & regagner de côté la liberté qu'on leur ôte vers le haut.

Muraille haute.

Sur une muraille haute de douze ou quinze piés, on les ſerre davantage, en obſervant de placer un arbre nain, entre deux arbres de demie tige, pour gagner & mettre à profit tout le mur.

Mais c'eſt la bonté plus ou moins grande du fonds de terre qui doit fixer leur juſte diſtance. Si la muraille eſt baſſe & que le fonds de terre ſoit très-bon, les poiriers & les pêchers doivent être mis à la diſtance de neuf piés l'un de l'autre ; les abricotiers & les pruniers jettant plus de bois, ſeront eſpacés de douze piés. Le fonds de terre n'eſt-il que médiocre ? on les rapproche de

ORDONNANCE DU POTAGER.

Régle pour espacer les arbres.

trois piés ; en sorte que ceux de la premièrë classe soient à six piés près l'un de l'autre ; & ceux de la seconde à neuf. La muraille se trouve-t-elle haute, & le fonds de terre excellent ? on mèt les hautes & les basses tiges à six piés de distance. Le fonds n'est-il que médiocre ? on les serrera, & quatre piés de distance suffiront. Voici pourquoi.

Les fruits ne viennent communément que sur de petites branches foibles, qui périssent la plûpart au bout de quelques années. Les branches fortes & vigoureuses se mettent toutes à bois, & le fruit qui y vient est un trop petit objèt pour y faire quelque fonds. Si vos arbres allongent leurs racines dans une excellente terre, & n'ont qu'un petit espace pour étendre leurs branches, vous serez contraint de tailler celles-ci de court, de peur qu'elles ne se mettent aux prises avec les branches des arbres voisins, d'où il arrivera que tout ce qu'elles donneront sera très-vigoureux, & se mettra à bois ; au lieu qu'en s'étendant à l'aise, elles donneront aussi une multitude de menues branches propres à porter du fruit. Vos arbres s'étendant peu dans les fonds maigres ou médiocres, c'est une suite nécessaire qu'il faille les planter plus serrés.

Quoiqu'on puisse, même dans les bons fonds, donner un peu moins d'espace aux

arbres en buiſſon, attendu qu'ils peuvent monter plus librement & s'étendre en circonférence, cependant il y faut de la régle : & elle ſe réduit à procurer prudemment à tous vos arbres la place néceſſaire pour s'étendre à l'aiſe ſans ſe gourmander les uns les autres.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Quand il s'agit de planter, je vois toûjours faire des tranchées fort profondes : quelle régle, je vous prie, ſuit-on à cet égard ?

Le Pr. Pour planter les eſpaliers, on commence par faire le long de la muraille une tranchée large de ſix piés ſur trois de profondeur. Pour planter les buiſſons, la tranchée doit être de huit piés de large, ſur trois ou quatre de profondeur, à moins que cette fouille n'ait été faite d'un bout du jardin à l'autre.

Préparations pour planter.

Tranchées.

Le Chev. Mais pourquoi deux piés de plus pour la tranchée des buiſſons ?

Le Pr. L'eſpalier qu'on cole à la muraille, en détourne ſes racines, & a beſoin de ſix piés pour les étendre de l'autre côté. Le buiſſon qu'on place au milieu de la tranchée n'a pas trop de quatre piés de bonne terre de part & d'autre, pour l'entretien de ſes racines. Si la tranchée étoit moins large, les racines rencontreroient trop tôt la mauvaiſe terre.

Ordonnance du Potager.

Quant à la terre qu'on a tirée de la tranchée, ou bien on la remplace par une meilleure, ou bien on la coupe par une autre qui soit d'une qualité propre à la réformer.

Le Chev. On veut être sûr que l'arbre travaillera dans un bon fonds.

Traitement des branches.

Le Pr. Il faut ensuite régler le traitement qu'on doit faire aux branches & aux racines des arbres qu'on veut planter. L'arbre vit des sucs qu'il reçoit sous terre par ses racines & par ses chevelus, & des influences de l'air qu'il respire par ses branches & par ses feuilles. Les racines & les branches, les chevelus & les feuilles, concourent à le faire vivre. Mais la principale provision de nourriture est reçûe par les racines. On affoiblit le premier principe de la force d'un arbre quand on lui taille sa motte pour le transplanter sur le champ. On l'affoiblit encore plus en mettant ses racines à l'air. Il est donc juste d'exiger de lui d'autant moins qu'on l'affoiblit davantage. Si vous taillez sa motte, racourcissez les branches. Mais si vous découvrez ses racines, il faudra l'étêter ; afin qu'au lieu des branches il n'ait plus que quelques boutons à nourrir, pour réparer peu-à-peu ses pertes par de nouveaux jèts. Avec la motte on lui peut

conserver une partie de son feuillage qui ne lui est pas inutile. Mais quand les racines ont été dégarnies de terre, tout languit davantage, & les feuilles qu'on y voudroit laisser se sécheront.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Mais qu'arriveroit-il, si on laissoit toutes les branches aux arbres qu'on transplante?

Le Pr. La séve étant trop foible pour produire du bois, travailleroit dans les menues branches, & donneroit du fruit dès l'année suivante. L'arbre séduiroit par une belle apparence; mais ne produisant plus de branches à bois, qui sont la ressource de l'arbre, & le principe des branches à fruit, il ne feroit point de tête. Il s'entretiendroit dans une petitesse & une langueur extrême: il faudroit enfin l'arracher. Passons aux racines.

Traitement des racines.

Monsieur de la Quintynie les traitoit presqu'aussi impitoyablement que les branches. A peine en laissoit-il deux ou trois: encore les racourcissoit-il jusqu'à ne leur donner que dix ou douze pouces tout au plus. Sa méthode est encore suivie dans bien des endroits.

Le Chev. Est-il permis de s'en écarter? Il passe pour l'oracle du jardinage.

Le Pr. Assûrément on lui a de grandes obligations. Mais les curieux du premier

ORDONNANCE DU POTAGER.

Memoire de M. le Normand.

ordre, & en particulier Messieurs le Normand pere & fils, successeurs l'un & l'autre de M. de la Quintynie, ont trouvé après des épreuves réitérées avec toute l'exactitude possible, qu'un arbre planté avec tout ce qu'il a de racines saines, réussissoit beaucoup mieux & acquéroit promtement une toute autre vigueur que son voisin qui avoit été planté avec un petit nombre de racines taillées de court. Et quand le contraire est arrivé, on a presque toûjours découvert une cause sensible de cette irrégularité, qui ne provenoit pas du plus ou du moins de racines.

Le Chev. On ne risque rien quand on agit sur la foi de pareils guides.

Le Pr. M. de la Quintynie lui-même établit ou suppose par-tout dans son livre que les racines à proportion de leur étendue & de leur nombre sont la principale cause efficiente de la vigueur de l'arbre, & que quand on a intérêt à le rendre moins vigoureux il ne faut que retrancher une partie des racines. C'est donc tout le plus sûr de conserver aux arbres en les transplantant, tout ce qui s'y trouve de racines saines, c'est-à-dire, sans écorchûre, sans meurtrissûre, & sans chancre. On peut de même conserver le chevelu, quand il est frais & plein de vie. Il est de la pru-

dence de ne pas détruire dans un arbre par des régles difficiles & gênantes les racines que nous lui souhaitons, & de ne pas attendre long-tems pour en avoir, tandis que nous les possédons *.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Lorsque la place de chaque arbre est marquée, & l'ouverture faite pour la recevoir, on pose chaque pié auprès du trou pour lequel il est destiné.

Maniére de planter.

Le Chev. Ne faut-il pas garnir de fumier tout le fond de cette fosse?

Le Pr. Les personnes intelligentes s'en gardent bien. Les sels descendant toûjours & se trouvant plus bas que les racines, leur deviennent inutiles. Le marc en se pourrissant peut leur communiquer sa pourriture. D'ailleurs le fumier empêche la terre de se lier exactement autour des racines, & forme des vuides en se dissipant, de sorte que le chevelu porte à faux, & languit ou se séche, ne trouvant rien à saisir. Il n'en est pas de même du fumier, des graines broyées ou consommées, & des autres amandemens qu'on mèt au pié des arbres vers la surface. Les sels & les sucs en descendent utilement vers la racine de la jeune plante. C'est d'ailleurs une couverture qui devient souvent nécessaire

* *Stultum est amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas.* Theophr.

ORDONNANCE DU POTAGER.

pour la préserver d'un froid trop pénétrant, ou d'un hâle qui lui seroit mortel dans les premières chaleurs.

Le Chev. C'est un peu dommage que ce fumier au pié des arbres n'embellisse pas le jardin.

Le Pr. On le recouvre de quelques pouces de terre pour en cacher la difformité. Il nous reste à régler le tems de planter.

Tems de planter.

On évite de planter lorsque la terre est trop humectée par la pluie, de crainte qu'elle ne vienne à se durcir, & à se mettre en masse autour des racines, qui n'y pourroient plus introduire leurs fibres. On plante depuis le commencement de Novembre jusqu'à la mi-Mars; dans les terres maigres, dès le mois de Novembre, afin que les arbres y poussent toûjours quelques chevelus, & gagnent de l'avance pendant le reste de l'autonne; mais en Février ou en Mars seulement, dans les terres fortes, où l'extrême humidité pourroit altérer les jeunes plantes durant l'hyver. On choisit encore l'une ou l'autre de ces deux saisons pour transplanter les arbres dont on ne peut rien tirer. Un simple déplacement a souvent suffi pour les mettre à fruit : parce qu'on l'affoiblit ou en taillant la motte, ou en découvrant les racines : ce qui favorise encore

le ſoupçon que j'ai toûjours eu, que la diminution de la quantité & de l'impétuoſité de la ſéve la rendoit propre à travailler dans les branches les plus menues, où ſont les boutons à fruits. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le point le plus eſſentiel en tranſplantant, & ſur-tout en tranſplantant de grands arbres, eſt de faire en ſorte que la terre ſoit bien liée & rapprochée avec la main autour des racines dans toute leur longueur. L'eau qu'on y verſe quand on plante au printems, ſert à délayer la terre, & à la faire deſcendre autour des racines. Quand on plante en autonne, on ſe décharge du ſoin de l'arroſement ſur l'hyver qui s'en acquittera toûjours ſuffiſamment.



LES ACCOMPAGNEMENS DU POTAGER.

SEPTIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Comte. VOilà, mon cher Chevalier, des mémoires que M. le Prieur vous envoye, ne pouvant être des nôtres ces jours-ci.

Le Chev. Mémoire ſur la greffe. Mémoire ſur la taille des arbres. Je vais joindre ces feuilles à mes remarques précédentes. C'eſt de l'ouvrage fait.

Le Comte. Nous en allons faire la lecture enſemble. Mais ayant que de paſſer à la culture des arbres & des plantes potagères, je veux vous faire voir quelques accompagnemens qu'il faudroit joindre au potager, autant qu'il eſt poſſible, pour en aider le travail, ou pour en conſerver les productions. Vous a-t-on parlé du jardin coupé, du verger, de la pépinière, & des différentes ſerres ?

Le Chev. Je ne connois ces piéces que de nom.

LES ACCOMPAGN. DU POTAG. Le jardin coupé.

Le Comte. Commençons par le jardin coupé. Il arrive souvent que les murs du potager ne sont pas, à beaucoup près, suffisans pour tout ce qui a besoin de bonnes expositions. Ce ne sont pas seulement les fruits difficiles à mûrir qui ont besoin d'être mis en espaliers. La pêche sans ce secours ne prendroit ni la taille, ni le coloris qu'on lui souhaite. Les plus excellentes espéces de poires, comme le beuré, la crasane, la poire saint Germain, la virgouleuse, & autres, sont trop grosses pour être toutes abandonnées au plein vent; elles tomberoient à la moindre secousse. Les cerises précoces, les prunes hâtives, & les perdrigons violèts, ne réussissent qu'en espaliers.

Pour avoir la suite & le nombre des fruits qu'on souhaite, on réserve à côté du potager, comme je l'ai fait ici, quelque reste du terrain où la régularité n'est point néçessaire. On le choisit exposé au levant ou au midi, & un peu en pente s'il est possible. On y éléve plusieurs petits murs de sept à huit piés de haut, à quinze piés l'un de l'autre quand ils regardent le levant, & à douze s'ils sont tournés au midi dont l'ombre est plus courte. Ainsi on les tient assez rapprochés pour concentrer beaucoup de chaleur, & suffisam-

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

ment écartés pour ne pas jetter leur ombre l'un sur l'autre. Avec le sécours de l'auvent & des paillassons, tout est aisément garanti de la gelée & de la grêle dans le jardin coupé. On est presque assuré d'y recueillir toutes sortes de fruits d'une grande beauté, même dans les années où tout périt ailleurs.

Le verger.

Le verger est le second accompagnement du potager. Nous y pouvons entrer.

Le Chev. Ce lieu, tout champêtre qu'il est, a bien de l'agrément. Mais si le jardin coupé est d'un revenu si sûr, qui empêchoit de l'aggrandir de ce côté-ci? Il valoit mieux qu'un verger.

Le Comte. Le verger est le lieu destiné pour les arbres de plein vent dont on ne se peut passer. Il n'y a point de fruit qui ne soient beaucoup plus fins & d'un meilleur suc en venant naturellement sur une haute tige en plein air; parce que cet air circulant à l'entour en liberté, y travaille avec plus de succès; & que l'arbre n'étant jamais taillé, la séve s'y partage dans un plus grand nombre de branches, tant fortes que menues. Elle se mèt plus aisément à fruit, & donne des fruits plus délicats. Comme les hautes tiges qu'on a tant d'intérêt de multiplier, sont presque

toûjours

toûjours un mauvais effèt dans le potager où *leur* ombre peut nuire aux espaliers & aux légumes. On les relégue dans le verger. On ne manque pas d'y planter les espéces de poires, qui étant estimables par leur chair fondante, courent risque en espalier d'être cotoneuses, & d'avoir trop peu de goût faute du plein air : telles sont le doyenné, la louise-bonne, le besi de la motte, & le sucré verd. On y joint quelques amandiers & des abricotiers.

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

On renvoye encore au verger toutes les poires, qui par la médiocrité de leur taille, sont moins exposées à être abbatues par les vents. Les pommiers s'y plaisent aussi plus qu'en espaliers. L'azerolier, le néflier, le coudrier franc & quelques mûriers y trouvent aussi leur place pour donner des variétés dans chaque saison.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, l'allignement des arbres du verger est-il interrompu ici vers le fond? Voilà une multitude de plantes logées bien à l'étroit.

Le Comte. C'est la pépinière : c'est la ressource du verger, du jardin coupé, & du potager. Quand on n'est pas à portée des bonnes pépinières publiques, on éléve dans la sienne une multitude de jeunes sujèts destinés à remplacer tout ce qu'il faut arracher. De ces jeunes plantes, les unes sont

La Pépinière.

des arbrisseaux venus de pepins ou de noyaux, & qui malgré l'excellence du fruit dont ils proviennent, ne laissent pas d'être sauvages, & d'avoir besoin du secours de la greffe. D'autres sont des boutures, c'est-à-dire, des rejettons qu'on a détachés dans les bois sur des sauvageons que vous savez être des plantes dont les fruits sont revêches & peu façonnés. D'autres enfin sont des sauvageons qu'on a greffés de la manière que vous l'allez lire dans votre mémoire. Quelques-uns de ces derniers sont enterrés dans des paniers. Savez-vous pourquoi ?

Le Chev. Je me le rappelle : c'est pour avoir un arbre tout formé, prêt à être mis à la place de celui qui vient à manquer. On n'est pas obligé d'attendre pour remplir le vuide, & on ne court point le risque d'être trompé. Y a-t-il quelque attention particulière à apporter au choix de la place où l'on mèt la pépinière ?

Le Comte. Si la terre d'une pépinière étoit maigre & sans substance, elle ne formeroit que des sujèts foibles & languissans dont on ne pourroit jamais rétablir la mauvaise constitution. On ne veut pas non plus que la terre d'une pépinière soit extrêmement grasse & amandée. On s'y contente d'un sol de moyenne qualité, ou qui soit

moins bon de quelques degrés que celui où l'on transſplantera par la ſuite les jeunes arbres, afin que ce paſſage qui les affoiblit ſoit promtement réparé par la bonté d'une nouvelle nourriture, & qu'ils ne dégénèrent pas en paſſant d'un bon fonds dans un moindre. LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

Tant que les jeunes plantes ſont dans la pépinière, on les tient à l'étroit ſous un gouvernement ſévère. On les plante ſur des lignes diſtantes de trois piés au plus l'une de l'autre. Les plus jeunes ſont encore plus ſerrées, tant pour ménager le terrain que pour les faire pouſſer droit, en ne leur laiſſant aucune liberté de s'étendre ſi ce n'eſt vers le haut. Après la contrainte de cette première éducation, elles iront prendre une place honorable parmi les arbres faits : & au lieu qu'elles languiroient en quittant une ſituation trop douce, on les voit proſpérer au ſortir de la pépinière : elles ſentent l'avantage du grand air, & d'un bon établiſſement.

Reprenons à préſent le chemin du logis.

Le Chev. M. le Comte fait aujourd'hui ſa promenade un peu courte.

Le Comte. Je ne vous quitte pas encore, je veux vous montrer les différentes ſerres dont on a beſoin pour conſerver ce que le potager produit. La première eſt la frui- Les Serres. La Fruiterie.

terie. On a cherché des moyens pour prolonger le plus qu'il eſt poſſible la durée des fruits. Je veux croire qu'il y a des ſecrèts pour y réüſſir. Mais en attendant qu'on les communique, s'ils ſont réels, nous ne connoiſſons point de moyen plus propre que la fruiterie pour aſſurer à chacun des mois de l'hyver la jouiſſance des fruits qui leur ſont deſtinés. Vous ſavez qu'ils mûriſſent ſucceſſivement dans la ſerre.

Le Chev. Comment ſe peut-il faire qu'un fruit qui ne tient plus à l'arbre, acquière à l'ombre quelque choſe de meilleur que ce qu'il recevoit de la terre & du ſoleil.

Le Comte. Il n'acquiert plus rien : mais ce qu'il a acquis ſe façonne, & peut-être vous en rendrai-je raiſon. Il demeure dans ce fruit un reſte d'air qui agit par ſon reſſort. Il y agit beaucoup, ou en ſe reſſerrant, ou en ſe débandant, ſelon qu'il éprouve fortement les impreſſions de l'air extérieur. Il n'y agit au contraire que très-foiblement lorſqu'il n'a point de communication au dehors. Cet air enfermé dans le fruit travaille néceſſairement ſur la ſéve. Il acheve peu-à-peu d'en rompre & d'en mélanger parfaitement les ſels & les huiles. Il enveloppe la pointe des uns par le ſirop des autres, & produit dans un certain tems un degré de ſaveur qui n'eſt ni âcre ni fade ;

mais un agréable assemblage de doux & de piquant qui fait la perfection du fruit. Passé ce tems, tout s'évapore insensiblement : ce n'est plus enfin qu'un marc insipide qui n'est bon qu'à jetter. Ainsi pour ne pas laisser inutile le soin que la nature a pris de ménager pour l'hyver même une succession ou différens dégrés de maturité dans les fruits qu'elle réserve, il faut leur préparer une loge qui les mette à couvert de l'action de l'air extérieur, puisque l'expérience nous apprend que c'est cet air qui les avance trop, & qui les aigrit ou les affadit si promtement. LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

Le Chev. Il faudroit donc que la fruiterie fût fermée comme une glacière.

Le Comte. Une fruiterie pour être bonne doit avoir des murs épais, n'être ni dans un grenier, où l'air est trop froid, ni dans un cellier, où il est trop humide; mais dans un lieu sec au rès-de chaussée; les fenêtres tournées au midi; avec cela bon chassis, doubles portes, & doubles rideaux partout: sans quoi l'humidité pourrira une partie du fruit, le froid flétrira le reste. Pour une sûreté plus grande j'ai fait garnir la mienne de grandes armoires exactement fermées, ce qui m'a parfaitement réussi. On s'en tient pour l'ordinaire à des tablettes garnies d'une tringle qui empêche la

chûte des fruits. On donne aux tablettes un peu de pente, afin qu'en y rendant visite de tems en tems, on y découvre d'un coup d'œil tout ce qui s'altère, & qu'on le mette dehors pour conserver le reste. Une planche nûe est nuisible aux fruits : ils y roulent l'un contre l'autre, & se pourrissent en se touchant. La plûpart pesent assez pour fouler & pour noircir l'endroit par où ils touchent le bois. La paille & la fougère qu'on étend dessous leur a souvent communiqué un goût désagréable. Le sable les altère aisément par l'humidité qu'il contracte à l'ombre. On n'a rien trouvé de mieux en ce genre que le service de la mousse du pié des arbres bien séchée au soleil & bien battue. Le fruit y fait un petit enfoncement où il est mollement couché. On le visite, on le touche sans qu'il coure risque de rouler & de toucher son voisin.

Le Chev. Nous conservons au logis très-long-tems, & bien avant dans l'hyver, toutes sortes de belles poires en les empaquetant dans des feuilles de gros papier qu'on tord & qu'on replie sur la queue du fruit. On les range ensuite sur des claies pour les conserver à couvert & au sec.

Le Comte. C'est une méthode éprouvée, & il n'y a pas un mois que j'avois de la virgouleuse conservée par ce moyen.

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

Le Chev. Peut-on ſavoir l'uſage de tous ces ſacs ſuſpendus au milieu de votre fruiterie ?

Le Comte. Ce ſont les différens paquèts de graines qu'on mettra en œuvre le reſte du printems & de l'été. Le tout eſt exactement étiqueté. Tout ſe trouve au beſoin ſans confuſion.

La Serre des légumes.

Une ſeconde ſerre, auſſi utile que la précédente, eſt celle où l'on conſerve les légumes. Ce n'eſt pour l'ordinaire qu'un caveau ou un cellier voûté dont on ferme exactement les ſoûpiraux & les avennes durant la gelée & dans les tems humides. On y entretient dans le ſable les racines & les légumes d'hyver. On y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées ſauvages. On peut y faire comme à l'air une moiſſon de champignons ſur des couches, qui, étant mélangées de fumier preſque ſans paille, & de ſable ou de terreau qui ait été longtems à l'air, contiennent preſque toûjours les graines imperceptibles des champignons, diſperſées çà & là par le vent.

Le Chev. Cette ſerre eſt proprement le potager d'hyver.

Le Comte. On y contrefait les faveurs du printems, & on y prolonge tant qu'on peut celles de l'autonne.

La Serre des arbuſtes.

La troiſième ſerre eſt celle où l'on ren-

LES ACCOMPAGN. DU POTAG. ferme, durant l'hyver, les orangers, les figuiers, les grenadiers, les lauriers, & tous les arbustes ordinaires à fruit ou à fleurs qui redoutent le froid. Toutes ces plantes s'accommodent fort bien à l'air de notre ciel. Il suffit que la serre soit bien fermée, saine, & tournée au midi, pour recevoir en tout tems la chaleur du soleil au travers des vîtres, & même pour admettre l'air de tems en tems lorsqu'il est doux & favorable.

Le Chev. Si l'on mettoit une cheminée dans cette serre, ne s'en trouveroit-on pas bien dans les hyvers fâcheux ?

Le Comte. On se garde bien d'y placer ni cheminée, ni poële. L'air le plus froid entreroit par les tuyaux des cheminées : le voisinage du feu brûleroit certaines plantes, tandis que d'autres seroient gelées. Les étincelles peuvent mettre le feu aux caisses & à la natte dont on tapisse quelquefois les murailles de ces places pour les tenir plus séches. La fumée presqu'inévitable, est la peste de la verdure, & souvent de la plante même. Ces manières d'échauffer l'air sont inégales. Le feu vient-il à s'affoiblir ou à s'éteindre? les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à une chaleur qui les réjouissoit, donnent plus de prise à la gelée que si on les avoit laissées sans feu. Le plus sûr

est de tenir le tout bien clos, & de redoubler les paillassons sur les fenêtres dans les froids violens.

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

Le Chev. J'ai cependant vû à Versailles une serre où l'on faisoit usage du poële.

La Serre à feu.

Le Comte. C'est une quatrième espéce de serre qui n'est que pour des personnes extrémement curieuses & riches, ou pour des jardiniers qui en réparent la dépense par le profit. On y entretient pendant six ou sept mois de l'année un degré de chaleur à-peu-près égal avec le secours des poëles qu'on y place au milieu & aux extrémités. Cette serre doit être tournée toute entière au midi. Elle feroit mieux en demi cercle concave qu'en ligne droite pour concentrer la chaleur du soleil depuis le matin jusqu'au soir.

Les murailles en doivent être épaisses pour empêcher le froid d'y pénétrer; & bien blanchies par dedans pour mieux réfléchir la lumière qui colore & anime les plantes. On tient cette serre peu élevée, afin qu'elle n'ait pas un trop grand volume d'air à échauffer. On la tient étroite, afin que le soleil frappe aisément la muraille du fond. Tout le côté du midi doit être en vitrages, garni de forts rideaux & presque sans aucuns trumeaux, s'il est possible, pour tenir tout également fermé

LES AC-COMPAGN. DU POTAG.

& également exposé au soleil sans aucune ombre.

Les tuyaux des poëles sont couchés par dedans le long des murs : mais les poëles sont servis par dehors, & pratiqués dans l'épaisseur de la maçonnerie ; en sorte que ni le feu, ni les étincelles, ni la fumée n'ayent aucun accès par dedans.

Pour échauffer l'air intérieur d'une façon sûre & régulière, on élève au-dessus du poële une chambrette ou espéce de fourneau qu'on emplit de cailloutage. Cette chambrette communique par un tuyau avec l'air extérieur, & par un autre canal avec l'air intérieur de la serre. Celui de dehors qu'on laisse entrer dans la chambrette, s'y échauffe en séjournant, & en avançant au travers de ces cailloux brûlans. On le distribue en telle quantité qu'on juge à propos dans l'intérieur de la serre, par un robinèt qu'on gouverne selon l'avis du thermométre, en corrigeant même le trop grand chaud par l'air froid qu'on est toûjours maître d'y recevoir quand on le juge nécessaire. Toute la place peut jouir ainsi d'une température d'air qui approche de la douceur des beaux jours d'été.

J'ai exécuté ici près cette serre en petit : & au lieu d'un bâtiment solide & d'un vitrage somptueux posé sur des chassis de

fer, je me suis contenté de faire maçonner le côté du nord. J'ai garni le dessus & les trois autres côtés de forts chassis de bois peints en huile, & rompus par manière de mansarde. Voici le poële qu'on sert par dehors. On peut même sans poële ni maçonnerie s'en tenir à une loge de chassis vitrés, & assis sur une couche de tan. Le tout se couvre de paillassons au besoin, & jouit du soleil au travers des vitres qui en conservent long-tems la chaleur.

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

Le Chev. Je ne puis revenir de ma surprise. J'apperçois au travers des chassis des grappes de raisins toutes formées, tandis que la vigne n'est pas encore en fleurs.

Le Comte. Entrons dans la serre, & voyons ce qu'elle contient de curieux. Le premier usage de cette place est de conserver les plantes étrangères qui ne pourroient soûtenir la rigueur de notre air dans la serre commune. Vous voyez quelques-unes de ces plantes que j'ai rassemblées avec soin : j'ai le cierge, l'euphorbe, des ficoïdes, des aloès, des ananas, une tige de caffé, & quelques baumiers. Je ne vous entretiendrai pas pour le présent de l'histoire de ces plantes.

Usage de la serre à feu.

Le second usage de la serre à feu est de nous procurer des nouveautés, comme de belles fleurs & des fruits bien mûrs long-

tems avant la saison qui nous les donne. On fait, par exemple, passer dans la serre deux ou trois des plus belles branches de cette vigne dont le cep est planté par dehors : & lorsqu'à la fin de May ou en Juin la vigne commencera au dehors à fleurir, ces grappes vertes que vous voyez en dedans seront déja noires & bonnes à manger. C'est par ce moyen que je vous ai fait servir aujourd'hui à dîner une assiette de figues que vous avez trouvé bonnes.

Le Chev. C'est deux ou trois mois plûtôt qu'on ne les recueille naturellement : on n'en mange qu'en Août.

Le Comte. Lorsque je verrai le froid arrêter les secondes figues en Septembre ou en Octobre, j'ai dessein de réfugier l'arbre dans la serre, & peut-être pousserons-nous la jouissance de ce fruit jusqu'à la fin de l'autonne.

Les fruits qui viennent ici profitent souvent de la vûe du soleil & de l'action de l'air : ils ont de l'agrément & du goût. Les fleurs qui viennent de même ont des couleurs fort vives. L'industrie qui nous procure ces nouveautés a passé des curieux aux jardiniers. Ce n'est plus un amusement stérile : le Public en profite.

Le Chev. Mais n'est-ce pas là forcer la

Le Comte. C'eſt l'aider. Lorſque la chaleur brûle les plantes, on les rafraîchit avec l'arroſoir. Ce n'eſt point forcer la nature. Quand le froid les engourdit, on les ranime en doublant la chaleur par le moyen des cloches & des chaſſis. Ce n'eſt pas la forcer davantage.

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

Le Chev. Voici encore une autre place à côté de la ſerre.

Le Comte. C'eſt la retraite où avec tous les inſtrumens du jardinier, on loge les trébuchèts, les lacèts, les épouventails, les tracnars & toutes les machines de guerre que le jardinier mèt en œuvre contre les ennemis de ſon travail.

Remédes contre les animaux ennemis.

Le Chev. Voulez-vous que j'extermine ici les chenilles, les vers, les limaçons, & tous les inſectes mal-faiſans?

Le Comte. Voilà de grandes promeſſes.

Le Chev. Je vous tiendrai parole : il faut lâcher dans vos jardins quelques vanneaux ou des pluviers, après leur avoir ôté les plus grandes plumes. Vous les verrez travailler du matin juſqu'au ſoir à tenir la place nette.

Le Comte. Il eſt vrai : j'en avois ces dernières années qui faiſoient merveilles, mais qui, à leur tour, m'ont cauſé bien du dégât.

Le Chev. Je connois un gentilhomme qui fait quelque choſe de mieux. Il a, m'a-t-il dit, des cigognes domeſtiques qu'on

LES ACCOMPAGN. DU POTAG. lui a envoyées d'Allemagne, & qu'on avoit élevées dans un nid placé au milieu d'un vase, composé de deux cercles de fer. On éléve le vase sur un pié qu'on attache à l'endroit du comble où tourne la girouette. Les cigognes observent de-là tout ce qui se passe. Elles ont l'œil perçant : elles apperçoivent le mouvement d'un loire, le travail d'une taupe, le passage d'un lézard, d'une couleuvre : elles sont aussi-tôt dessus : elles instruisent leurs petits dans le métier de la guerre.

Le Comte. J'ai vû de ces vases, placés comme vous dites. Mais des cigognes, point de nouvelles.

Voilà, mon cher Chevalier, les premières connoissances générales qui peuvent vous aider à former un jardin. Apprenons présentement à façonner un arbre. Nous pouvons nous asseoir, & vous entendre faire la lecture de vos mémoires.

Le Chev. Je commence par le premier qui se présente.

Mémoire sur la Greffe.

De toutes les opérations du jardinage, il n'y en a aucune qui ne soit honorable & amusante : mais les deux plus dignes de notre curiosité sont la greffe & la taille. La greffe est la plus facile des deux : mais c'est

en même tems la plus merveilleuse. La taille est la plus difficile ; mais c'est celle qui fait le vrai mérite du jardinier.

LA GREFFE.

La greffe se pratique de sept ou huit façons dont il suffit d'avoir d'abord une idée juste. On peut réserver pour la pratique le menu détail de toutes les précautions qu'on y doit prendre.

Greffe en fente.

1°. La façon de greffer la plus ancienne consiste à étêter un arbre entier, ou seulement une maîtresse branche, à en fendre la tige avec un fort couteau qu'on enfonce à coup de maillèt, à donner ensuite quelque profondeur à la fente par le moyen d'un coin, & enfin à insérer dans cette fente une branche d'arbre de bonne nature qui aît au moins trois bons yeux ; c'est-à-dire, trois nœuds ou tumeurs qu'on fait renfermer autant de paquèts de feuilles. L'extrémité de la bonne branche doit avoir été applanie. On fait en sorte, en la plaçant dans la fente, que l'écorce en soit d'un côté justement opposée à l'écorce du sujèt qui la reçoit.

Philosophical transact. abridg'd by John. Lowthorp. tom. 2. p. 675.

La nécessité de tenir les entre-deux de l'écorce & du bois tant de la greffe que du sujèt, exactement opposés, est fondée sur ce que c'est l'union de la fine écorce de l'une avec la fine écorce de l'autre, qui les incorpore. Cette fine écorce est composée

LA GREFFE. de plusieurs lits très-minces, qui sont appliqués les uns sur les autres, & dont le premier, qui est en tour, se détache au printems, s'enfle, se grossit, & sert à former le nouveau cercle de bois que l'arbre acquiert chaque année. Les fibres qui composent la couche intérieure de la fine écorce, tant de la greffe que du sujèt, étant rompues ou coupées dans l'endroit où l'on les rapproche, l'orifice des unes s'applique à l'orifice des autres : le calus qui s'y forme unit ainsi plusieurs filèts du tronc avec ceux de la greffe : d'autres filèts s'entrelacent, & il se forme un tout de ces deux couches si différentes. Quand la jonction ne se fait pas sous la fine écorce, il n'en faut espérer aucune ni dans le bois déja formé, & qui n'a plus de souplesse; ni dans la grosse écorce qui n'est guères moins roide que le bois.

Après que l'insertion est faite on couvre la fente avec quelques morceaux d'écorce croisée, en sorte que rien n'y puisse entrer. Sur ces écorces on étend une mixtion de poix & de cire qu'on a fondues ensemble sur un réchaud portatif; ou plûtôt de la bauge, qui est un terre glaise mêlée avec un peu de foin. On emmaillotte le tout avec du linge pour écarter plus à coup sûr la pluie & la sécheresse. Voilà ce qu'on ap-

pelle greffer en fente. La même greffe prend aussi le nom de poupée à cause de son enveloppe.

LA GREFFE.

Greffe en croix.

On peut croiser ou traverser la première fente par une seconde pour y loger quatre greffes au lieu d'une, en observant toûjours d'unir l'écorce de la greffe à l'écorce du tronc : c'est ce qu'on appelle greffe en croix : mais c'est toûjours la même opération.

Greffe en couronne.

2°. Si ce tronc est trop épais, & qu'on craigne de le trop ébranler par la fente, alors au lieu de le fendre, on sépare en différens endroits l'écorce d'avec le bois par l'insertion d'un petit coin, pour y enfoncer tout à l'entour huit ou dix greffes qui ayent quatre à cinq bons yeux, & qui soient outre cela taillées ou applaties par le bout d'une manière proportionnée aux ouvertures. On revêt le tout comme à la greffe en fente. C'est-là ce qu'on appelle greffe en couronne.

Greffe à emporte-piéce.

3°. Quelquefois au lieu d'insérer ces greffes dans la fente, ou bien entre le bois & l'écorce des gros troncs, on fait avec un cizeau de menuisier un cran ou une entaille un peu profonde dans l'écorce & dans le bois ; & après que la piéce en est emportée, on y ajuste un rameau dont le bout soit coupé de manière à remplir exactement

LA GREFFE. l'entaille. Il arrive par-là que les écorces se joignent. C'est ce qui s'appelle greffer à emporte-piéce. Ces trois opérations, dont la première est la plus pratiquée, se font aux mois de Mars & d'Avril. Il faut que la séve coule, pour la greffe entre bois & écorce.

Greffe en flûte.

4°. Au mois de Mai on peut choisir deux branches; l'une de sauvageon, l'autre de bonne nature; qui toutes deux, par la mèsure qu'on en prend, se trouvent exactement de la même grosseur. On les laisse chacune sur sa tige: on les racourcit toutes deux: puis en faisant une incision circulaire autour de la bonne branche, on en tire promtement un petit tuyau d'écorce qui est suffisamment long quand il contient deux bons yeux. On dépouille la branche du sauvageon de son écorce, tandis que le bois est encore humide, on y fait avancer sur le champ ce tuyau qu'on a tiré du bon arbre. La branche du sauvageon s'en trouve revêtue comme de sa propre écorce: on peut en couvrir l'extrémité avec de la glaise, ou tailler dans le bout de la branche qui déborde quelques petits copeaux qu'on rabat circulairement comme un bourlèt sur le bord de l'écorce. C'est ce qu'on appelle greffer en flûte: parce que cette opération ressemble à ce que font les enfans lorsqu'au tems de la séve ils déta-

chent l'écorce d'une branche pour en faire une flûte. On fait usage de cette méthode, sur-tout pour les châtaigners, & pour les figuiers.

LA GREFFE.

Greffe en écusson ou inoculation.

5°. La cinquiéme manière de greffer est d'un usage beaucoup plus étendu pour les fruits à noyau, & pour regarnir les longues branches des poiriers & des pommiers où il se trouve des vuides. On détache d'un bon arbre un petit morceau d'écorce triangulaire, & un peu plus long que large, au milieu duquel se trouve un commencement de branche avec les ébauches d'un ou deux boutons à fruits. En levant ce bout d'écorce on glisse en dessous la lame du couteau à greffer, pour couper, s'il le faut, le petit nœud, & même un peu de bois avec le nœud; non que le bois puisse être d'aucune utilité pour la reprise de la greffe, mais pour ne point manquer le nœud. On s'assure en y regardant s'il tient à l'écorce, parce qu'autrement il ne s'y trouveroit point de germe. Ce petit nœud est tout l'arbre futur.

On prend le triangle d'écorce, en le tenant à la bouche par l'extrémité de la petite branche, de crainte que si on mettoit l'écorce à la bouche, la salive n'endommageât la séve. On fait en ce moment une incision en forme de T dans un endroit uni, & qu'on choisit sur le sauvageon ou

LA GREFFE. sur l'arbre qu'on veut perfectionner. Puis avec le bout applani du manche du greffoir, levant & écartant proprement par le haut les lévres de cette ouverture, on y glisse l'écorce triangulaire en la faisant descendre par sa pointe la plus longue jusqu'à ce qu'elle ait gagné le bas du T, & qu'elle soit entièrement recouverte, à l'exception de l'œil qu'on laisse sortir. Quelques jardiniers ont essayé avec succès d'écussonner d'une autre manière. Ils appliquent le triangle de bonne nature sur l'écorce du sauvageon : ils y taillent dans l'écorce un triangle tout semblable : puis ayant levé & jetté celui-ci, ils mettent à la place celui qui contient l'œil ou la branche de bonne espéce.

On maintient doucement les écorces, & on les mèt en état de s'unir en y passant plusieurs tours de fils de laine, & tout est fait. On préfère la laine au chanvre qui résiste trop, & empêcheroit les écorces de se dilater à l'aise. Voilà ce qu'on appelle greffer en écusson, parce que cette écorce pointue & triangulaire ressemble assez à l'écu de nos anciens chevaliers. Pour réussir plus à coup sûr, au lieu d'un simple écusson, l'on en mèt deux ; l'un d'un côté de l'arbre, l'autre de l'autre.

Permettez-moi, Monsieur, d'interrompre un moment ma lecture pour vous de-

mander si ce mémoire est bien d'accord avec Virgile. Je trouve ici que pour placer l'écusson, il faut choisir dans l'écorce un endroit qui soit bien uni. Au contraire Virgile dans ses Géorgiques, que j'ai lûes de suite ces jours-ci, veut qu'on choisisse, pour écussonner, l'endroit où plusieurs yeux rendent l'écorce inégale, & qu'on fasse l'ouverture au milieu d'un œil ou d'un nœud *.

LA GREFFE.

Le Comte. Virgile croyoit, comme tous les jardiniers de son tems, qu'il falloit prendre cette précaution: mais l'expérience & la raison nous en ont fait voir l'inutilité. Ce n'est point le nœud du sauvageon, mais celui de la greffe, qui travaillera, & fera un nouvel arbre. Il n'est donc point nécessaire de faire l'opération sur le nœud du sauvageon.

Le Chev. Je continue à lire.

Greffe à la pousse.

L'inoculation se fait en été; & lorsque la séve est abondante. On coupe la tête du sauvageon à quatre ou cinq doigts au-dessus de l'écusson, afin que la séve l'inonde & le mette en action. On laisse cependant ce petit reste de sauvageon au dessus, afin que la séve ne vienne pas suffoquer la greffe,

* . . . quâ se medio trudunt de cortice gemmæ
Et tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso
Fit nodo sinus: huc alienâ ex arbore germen
Includunt, udoque docent inolescere libro.
Georg. 2.

mais qu'elle se partage & s'exerce sur quelques autres boutons qu'on sera toûjours maître d'arrêter & d'abattre. C'est ce qu'on appelle greffer à la pousse, quand cela se fait avant la S. Jean.

Greffe à œil dormant.

Si l'on attend le mois d'Août ou l'autonne pour enter en écusson, on ne hâte point cette greffe. On la laisse dormir ou agir foiblement en conservant la tête de l'arbre pour ne l'abattre qu'au printems prochain, lorsque la séve s'éveillera & donnera des marques de vie. C'est ce qu'on nomme greffer à œil dormant. Ces deux greffes ne sont toûjours que la greffe en écusson. Les saisons en font la différence.

Greffe en approche.

6° Une sixième manière de greffer, & qui ne peut s'exécuter que sur deux arbres voisins l'un de l'autre, est de fendre une branche ou un tronc d'arbre dont on est mécontent, pour y faire entrer le bout d'une bonne branche qui tienne encore à sa tige, en couvrant la plaie avec de la cire & du linge. On attend un tems raisonnable pour être sûr que les deux petites écorces sont incorporées & n'en font plus qu'une. Alors on sévre la bonne branche, c'est-à-dire, qu'on la coupe, & qu'on la prive de la séve qu'elle tiroit de sa tige naturelle pour la laisser vivre de ce qu'elle tire du sujèt sur lequel elle est entée. On retranche tout le bois de celui-ci pour tirer

une nouvelle tête de la branche greffée. C'est ce qu'on appelle greffer en approche. Cette méthode n'est guères en usage que pour les arbres encaissés, qu'on est maître de rapprocher les uns des autres à volonté. LA GREFFE.

Il y a des savans qui ont cru que la circulation de la séve se faisoit dans les plantes comme celle du sang dans le corps des animaux par des canaux dans lesquels une multitude de soupapes ou de valvules s'ouvrent en un sens pour laisser passer la liqueur qui les pousse, mais se ferment dans un autre sens pour en empêcher le retour. Il est difficile de disconvenir que la séve ne monte & ne descende : mais la réussite de la greffe en approche démontre, ce me semble, qu'il n'y a point de valvules dans les conduits de la séve : puisque la séve coule sans obstacle dans cette greffe qui est renversée. Les conduits de la séve sont donc des vaisseaux capillaires, c'est-à-dire, extrémement fins, ou plûtôt des fascines de longues fibres, par les interstices desquelles la séve monte en quelque sens qu'elles lui soient présentées. Aussi voit-on qu'une branche de saule plantée par sa pointe prend racine, & que la séve y coule en liberté. Que fait-on si ce n'est pas entre les filèts, que la séve va & vient plûtôt que par des tuyaux creux?

LA GREFFE.

La greffe en approche, se peut encore exécuter de deux ou trois autres façons. Au lieu d'insérer le bout d'une branche dans la fente d'une autre, on peut les unir en rapprochant exactement deux petites plaies ou entailles parfaitement semblables, qu'on aura faites à deux branches choisies. On peut les faire croiser l'une sur l'autre. On peut coler le bout de l'une sur celui de l'autre, après les avoir taillées pour être appliquées ou emboitées l'une sur l'autre. Il n'importe de quelle manière on les unisse pourvû que l'intérieur de l'écorce de la greffe touche l'intérieur de l'écorce du sujèt greffé. Lorsque l'union de ces deux fines écorces sera faite, la séve gonflant les vaisseaux de l'écorce extérieure, en formera un bourlèt qui couvrira insensiblement toute la plaie. C'est alors qu'on pourra séparer la bonne branche de son trone naturel. Il y a cet avantage à la greffe en approche, que le rameau greffé & la greffe même contribuent également par le concours de leur séve à la réussite de l'incorporation.

Greffe sur racines.

7°. Les Allemands & les Anglois ont commencé à faire usage d'une méthode qui n'a pas encore pris faveur parmi nous. Elle consiste à enter une belle branche de bon fruit sur un tronçon de racines. On choisit

choisit une des grosses racines d'un arbre qui ait de la conformité avec la nature de ce qu'on y veut greffer. On coupe cette racine en plusieurs morceaux sur chacun desquels on mèt une greffe selon quelques-unes des opérations précédentes. Quand un arbre est vigoureux, rien n'empêche de lui ôter une grosse racine, qui peut fournir tout d'un coup vingt ou trente sujèts : & si la pratique de greffer sur racines étoit suffisamment éprouvée & d'un succès certain, on pourroit, en la suivant, planter tout d'abord la racine & la greffe dans l'endroit même où l'arbre doit demeurer. Au lieu que dans les opérations précédentes, enter & transplanter sont presque toûjours deux choses séparées par de longs intervalles.

LA GREFFE.

The art of husbandry by J. Mortimer, fellow. of th: Royal Socie

8°. On peut enfin greffer un arbre sur lui-même selon quelques-unes des méthodes rapportées : & après avoir enté sur son tronc une de ses propres branches, on peut encore enter sur cette branche un des rejèts qu'elle aura poussés. Le fruit, dit-on, en deviendra plus fin & plus délicat. Mais d'habiles jardiniers soûtiennent que ce fait est faux.

New improvements.

Il ne suffit pas de savoir greffer, ni de savoir quelle est de toutes ces méthodes celle qui convient à chaque plante. L'article

Mémoire de M. le Normand.

LA GREFFE.

important dans cet art est de savoir sur quel sujèt chaque espéce veut être greffée. On peut rappeller le tout à des principes fort simples.

Les poiriers se greffent ou sur sauvageon *, ou sur coignassier. Les poiriers qu'on destine à venir en plein vent, doivent être greffés sur le sauvageon qui fait une tige vigoureuse, & qui perçant fort avant dans les terres les plus arides, mèt ses racines hors d'insulte & hors de prise à la sécheresse.

Greffe des poiriers.

Les poiriers destinés à faire des buissons ou des espaliers, doivent être greffés sur le coignassier qui s'enfonce peu, glisse ses racines entre deux terres, se plaît dans les terres fortes, se mèt promtement à fruit, & donne des fruits de meilleur goût que le poirier greffé sur franc, à moins que celui-ci ne soit fort vieux.

Greffe des pommiers.

Les pommiers se greffent 1°. sur le sauvageon venu de bouture ou de pépin; 2°. sur une espéce de sauvageon qu'on nomme le doucin; 3°. sur une autre espéce qu'on nomme le paradis.

Le sauvageon venu de pépin fait un

* Les jardiniers donnent au sauvageon du poirier le nom de *franc*, & disent greffer sur franc, au lieu de dire greffer sur sauvageon: parce que le sauvageon est réellement un poirier, de même genre que la greffe, quoiqu'il soit sauvage.

arbre tardif à donner du fruit, mais vigoureux, & qui vit long-tems : on s'en sert pour faire des pommiers de haute tige. LA GREFFE.

Le paradis pousse peu de racines & de bois : il se mèt promtement à fruit, & ne dure pas long-tems. On en fait de petits buissons dans les endroits où l'on craint de borner la vûe.

Le doucin tient un juste milieu entre l'un & l'autre, soit pour la hauteur, soit pour la durée. Il est plus propre pour faire un beau buisson. Les pommiers greffés réussissent dans les terres médiocres où le poirier languiroit par trop de sécheresse.

Greffe des cerisiers, &c.

Tous les cerisiers, griotiers, bigarotiers, & autres arbres de pareille nature, se greffent avec succès sur le sauvageon qui est le merisier. Communément on les greffe en écusson à la pousse, c'est-à-dire, avant la S. Jean. L'azerolier se greffe sur l'épine blanche.

Greffe des pruniers.

Toutes les espéces de prunes se greffent en écusson sur des sauvageons de pruniers venus de bouture ou de noyau. Le succès est douteux en fente pour les fruits à noyau.

Greffe des abricotiers & des pêchers.

Les abricots & les pêches se greffent ordinairement en écusson sur amandier ou sur prunier. Les racines de l'amandier piquent fort avant dans terre, au lieu que celles du prunier s'enfoncent peu & se couchent ho-

LA GREFFE.

risontalement. C'eſt ſur ce fondement qu'on plante les arbres greffés ſur amandier, dans les terres ſéches & brûlantes, où les racines du prunier ne ſeroient pas en ſûreté contre la ſécherelſe: & au contraire dans les terres humides & dans leſquelles l'eau eſt fort voiſine de la ſuperficie de la terre, on ne greffe la pêche & l'abricot que ſur le prunier, parce que les racines de l'amandier en s'enfonçant trouveroient l'eau qui les pouriroit.

Tels ſont les principes de l'art de greffer. Mais la diverſité des terrains, & de l'aſpect du ciel, jointe aux connoiſſances & aux expériences de chaque particulier, peut autoriſer diverſes exceptions dans la pratique. Au reſte la plûpart de ces méthodes ſont d'une exécution aiſée & d'un ſuccès preſque certain. Mais quelque ſimple qu'en ſoit l'opération, rien n'eſt plus merveilleux que l'effet qu'elle produit.

Merveille de la greffe.

Par cette merveille, je n'entens pas, par exemple, de faire venir * une tête de pommier ſur un plane; ou des faines de hêtre ſur un châtaigner; ou des poires ſur un orme; ou des raiſins ſur un buiſſon. Ce ſont-là des monſtres plûtôt que des merveilles:

* *Steriles platani malos geſſere valentes,
Caſtanea fagos, ornuſque incanduit albo
Flore pyri.*

Georg. 2.

LA GREFFE.

où du moins n'y ayant dans ces sujèts aucun suc convenable aux fruits qu'on en veut tirer, tout ce qu'on feroit venir de la sorte ne seroit que forcé, de mauvais suc; & n'étant bon à rien, ne pourroit être regardé que comme une curiosité stérile. Je ne parle pas non plus de ces agréables bigarures que quelques curieux recherchent dans leur jardin, comme d'avoir à la fois des abricots, des pêches, & des prunes sur un amandier, des merises, des guignes, des cerises, des griotes, & des bigareaux sur un merisier. Ces assortimens sont très-aisés à faire sur les arbres qui ont avec les greffes quelque juste affinité. Mais le grand objèt de mon admiration, c'est de voir un mauvais arbre se convertir tout à coup en un bon, & un bon arbre se changer en un plus parfait. *

Une plante tirée du fond des bois corrige de son humeur sauvage, & se défait quelquefois de ses épines dans la société d'une plante domestique. Celle ci se perfectionne par le commerce qu'elle a avec

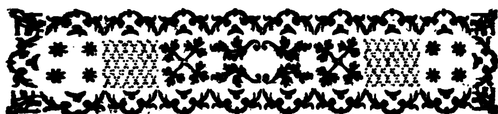
* Selon l'exacte vérité, l'arbre ne change point. La tige du sauvageon demeure toujours sauvage, & tout ce qu'on en laissera sortir sera encore sauvage après l'enture. La branche entée conserve aussi sa nature : mais cependant de l'union de cette bonne branche avec le sauvageon qui la nourrit, il résulte qu'on recueille de bons fruits sur un mauvais arbre, ce qui donne un juste sujèt de dire que cet arbre est changé ou perfectionné.

LA GREFFE. une autre plus douce, entée sur elle. Peut-être même cette troisième acquiert-elle un nouveau dégré de bonté lorsqu'on lui retranche son feuillage, & qu'on la greffe sur elle-même. Pour le sûr elle peut se regarnir elle-même dans les lieux où elle étoit disgraciée par un vuide. J'aime à voir l'homme au milieu des plantes d'un jardin spacieux, occupé à réformer par une méthode certaine, des naturels agrestes & revêches, bannir une espéce de son royaume, y en admettre une autre, & ne donner droit de bourgeoisie qu'à des sujèts utiles. Il forme des alliances entre ces plantes : il ménage des adoptions qui réunissent des familles divisées, & illustre celles qui n'étoient pas employées. Par-tout, à la barbarie & à la rusticité, il substitue la politesse, la bonté, & la douceur. On prendroit notre jardinier pour un législateur qui entreprend de civiliser tout un peuple sauvage.

Le Comte. Nous pouvons remettre à une autre fois la lecture du second mémoire.

Le Chev. J'aurois grande envie de faire mon apprentissage dans l'art de greffer. Je m'en vais prier le jardinier de me rendre ce service.

Le Comte. Retournons à la pépinière : c'est moi qui serai le jardinier.



LA TAILLE ET LE GOUVERNEMENT DES ARBRES FRUITIERS.

HUITIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. AVant que M. le Chevalier mette mon mémoire sur la taille au nombre de ses collections, je le soûmets à la censure de M. le Comte.

MEMOIRE SUR LA TAILLE.

Quittons à présent le greffoir pour prendre la serpette. Toutes les parties d'un arbre concourant à en aider l'action & la fin, naturellement la taille n'y est point nécessaire. C'est ce qu'on voit dans les ar-

LA TAILLE.

bres des vergers. Mais elle le devient, quand des causes accidentelles y mettent un désordre dont il faut nous délivrer par le retranchement ; ou que l'arbre par sa façon de croître, se trouve contraire au but que nous nous proposons. Ces longues branches qu'il pousse d'année en année, & que nous retranchons comme gourmandes, ne le sont point dans la crûe naturelle de l'arbre. Elles tendent à en élever la tête, à l'élargir, & à former de nouveau bois, des feuilles, & des fruits suffisamment espacés & aërés. Mais quand au lieu de laisser l'arbre suivre sa pente & sa forme ordinaire, nous l'assujettissons à devenir buisson, ou éventail ; alors ces branches élancées deviennent nos ennemies. Elles ruinent notre dessein, & nous les retranchons par nécessité. Toutes les autres opérations, qu'on ajoûte à celle-là, sont fondées, comme elle, sur la connoissance du cœur de la séve. Mais nous le gouvernons, nous le tournons selon nos vûes particulières, qui sont d'avoir de plus beaux fruits, d'avoir ces fruits à notre portée & à l'abri des vents, de tapisser des murailles entières d'une riche verdure, d'épargner l'ombre aux légumes, enfin de tenir tout l'arbre sous nos loix, sans qu'il puisse ni s'échaper par le haut, ni se dégarnir par le bas.

Quoique le suc des fruits venus sur un arbre de tige & en plein air soit le plus parfait, il y a un avantage considérable à faire venir les fruits en buissons & en espaliers. Le buisson conserve presque toute la bonté & la fécondité du plein air. L'espalier donne des fruits d'une grosseur & d'une beauté tout-à-fait supérieure, & conserve mieux ce qu'il donne. Des avantages si considérables, encore relevés par la belle figure de l'arbre, & par l'air régulier de tout le jardin, font aisément oublier quelques degrés de finesse qui souvent ne sont pas apperçus. LA TAILLE.

La beauté du buisson consiste à avoir la tige fort basse, à être parfaitement arrondi, & bien évuidé par le milieu, à bien former le vase, à être également épais, & garni dans son contour. Il faut qu'il vive en bonne intelligence avec ses voisins, sans les incommoder par son ombre en montant trop, & sans empietter sur eux en s'étendant trop. Manière de former un buisson.

Quand on veut commencer un buisson, on étronçonne l'arbre ; & en le coupant ainsi par le pié assez près de terre, on oblige la séve à se rabattre sur les yeux qu'elle abandonnoit en s'élançant vers le haut. On en tire de côté & d'autre différentes branches dont on composera le vase. Il y a quelques curieux qui donnent à leurs buissons

LA TAILLE.

une forme toute différente de celle de vase. Ils y laissent une tige sur laquelle ils pratiquent trois touffes ou trois étages de verdure. Le premier étage est le plus large & le plus épais. Les deux autres s'élévent l'un sur l'autre en diminuant par proportion. Cette figure a un air agréable, & ils prétendent qu'elle ne leur donne pas moins de fruit. On ne mèt pas les buissons d'une même espéce sur la même ligne, mais on les mélange, afin que celui qui s'étend beaucoup profite du voisinage de celui qui s'étend moins.

Manière de faire un espalier.

Ce qu'on souhaite pour faire un bel espalier, c'est d'abord qu'il ait une demie tige, s'il doit remplir le haut de la muraille, & qu'il n'en ait presque point, s'il doit occuper le bas; ensuite qu'il ait de part & d'autre bon nombre de fortes branches à-peu-près également distantes pour former exactement l'éventail, sans admettre aucun vuide, & sans croiser l'une sur l'autre; enfin qu'il soit arrêté à sa juste place sans s'étendre ni trop haut, ni trop loin.

Pour amener l'arbre à cette forme gracieuse, on s'applique à ménager le cours de la séve de manière qu'elle travaille également des deux côtés. On retranche ce qu'elle pousse de mauvais sens, comme sur

le devant de l'arbre ou vers le bas : & dans la néceſſité d'opter entre les deux inconvéniens, ou de laiſſer du vuide dans l'éventail, ou de faire croiſer une branche ſur l'autre pour le remplir ; on prend ce dernier parti, ſi l'on ne prévoit pas d'autre reſſource : parce qu'une branche croiſée bleſſe moins la vûe qu'un canton vuide.

LA TAILLE.

Mais comme l'arrangement des têtes n'eſt pas l'unique avantage qu'on cherche à ſe procurer par la taille, & que cette taille eſt encore tout particulièrement deſtinée à faire naître du fruit plus à coup ſûr & à le perfectionner ; voici dans cette vûe ce qui en doit régler la méthode qui eſt fondée toute entière ſur la nature & ſur l'uſage des différentes branches.

Chaque branche en produit d'autres. Les filles d'une mere branche deviennent meres à leur tour. Chaque branche racourcie en produit une nouvelle ou un plus grand nombre, vers ſon extrémité pour l'ordinaire. Celle qui approche le plus de l'extrémité eſt communément la mieux nourrie, la plus groſſe, & la plus longue. L'air qui y agit plus librement, & l'élancement de la ſéve vers le haut en paroiſſent être la cauſe. Les autres qui naiſſent au-deſſous ſur la même branche, & plus près de la tige, vont toûjours en diminuant de

LA TAILLE.

grosseur & de force : tel est l'ordre commun. C'est un mal, dit-on, quand il est renversé ; & les branches qui viennent autrement se nomment branches de faux bois. On appelle encore plus communément branche de faux bois celle qui naît sur une vieille branche dans un endroit où il ne paroissoit point d'œil. Les grosses & fortes branches sont celles qu'on nomme branches à bois : parce qu'elles sont destinées à former la tête de l'arbre. Les petites, courtes, & pourtant bien nourries, presque dans toutes les espéces, se nomment branches à fruit, parce que c'est sur celles-là que les boutons se trouvent presque toûjours. Il y a cette différence entre œil & bouton, que l'œil est une petite tumeur pointue qui renferme un paquèt de feuilles & les commencemens d'une branche ; au lieu que le bouton est une tumeur plus grosse & plus ronde qui renferme les fleurs & les fruits qui succédent aux fleurs. Ajoûtons cependant qu'un bouton contient aussi les naissances d'une branche, mais qu'il ne la développe pas toûjours.

Branches de faux bois.

Branches à bois.

Branches à fruit.

Oeil & bouton.

Si l'on coupoit le bois qui est à côté & au-dessus de la petite branche à fruit, elle se fortifieroit promtement : elle deviendroit elle-même branche à bois, & affameroit les boutons à fruit, au lieu de les faire

éclore. Mais en laissant cette petite branche sur une autre qui soit vigoureuse, & qui ait quelque longueur, la séve s'étend, se partage, & se perfectionne dans une multitude de feuilles, d'où elle revient plus digérée & plus propre à entrer dans les tuyaux infiniment délicats des boutons à fruit. Ce qui me fait soupçonner que la séve enfile d'abord directement les branches à bois, & qu'elle ne développe & ne nourrit les fruits que dans son retour, après avoir été rafraîchie, subtilisée, & parfumée dans les feuilles; c'est que le fruit périt sur les branches dégarnies de feuilles; qu'il a beaucoup plus de goût dans les arbres auxquels on laisse toutes leurs feuilles sans y rien tailler; & qu'enfin cette séve en retournant des feuilles aux fruits est si modérée & si délicate qu'elle ne grossit presque point la branche qui porte le fruit, en sorte que celle-ci périt après quelques années. Mais je ne donne ce méchanisme que pour une conjecture sur laquelle je n'ose faire aucun fonds.

LA TAILLE.

Le Comte. Dans ce que vous venez de dire, Monsieur, il y a quelque chose en quoi je ne pense pas tout-à-fait comme vous. Je suis persuadé aussi bien que vous, que les feuilles insinuent l'air, le feu du jour, & la fraîcheur de la nuit dans les fruits & jusqu'au fond des racines. Il est encore vrai que le

Nécessité des feuilles.

LA TAILLE.

premier suc que la chaleur pousse & fai monter impétueusement jusqu'au bout de branches, étant crud & grossier, se trouv plus propre à allonger & fortifier le bois qu'à développer les boutons à fruit. Je conviens de même qu'une séve peu abondante se digérant mieux, & se mélangeant plus parfaitement avec les volatils de l'air, est plus propre à façonner promtement le fruit, comme on le voit par les fruits mêmes qui sont piqués de vers, & qui mûrissent plus vîte. C'est sur quoi est fondée la pratique de retrancher plusieurs racines à un arbre qui donne trop de bois & point de fruit. Il est certain qu'une séve fort abondante donne plûtôt du bois, & qu'une séve très-modérée donne plus aisément du fruit. Mais je doute beaucoup que toutes ces choses se fassent, comme vous le pensez, par l'effèt d'une circulation régulière & perpétuelle. J'ai fait plusieurs expériences qui me prouvent que la séve monte. J'en ai fait d'autres qui me prouvent qu'elle descend. Mais ces allées & venues de la séve sont alternatives, si je ne me trompe. De jour la chaleur fait monter la séve directement & latéralement. Cette séve transpire par les pores des feuilles, au point de diminuer considérablement le poids de l'arbre. Au retour de la nuit & de la fraîcheur, il se fait un mouvement de la séve tout contraire au précédent. Les feuil-

Circulation alternative.

Vegetable staticks by Steph. Hales fellow of the R. S. 1727.

les qui ont exhalé tout le jour, boivent de nuit le ferain & la rosée : elles en humectent les branches. La féve accrue & perfectionnée par les influences de l'air, retombe jusqu'au fond des racines, en sorte que les fruits & l'arbre entier réparent les pertes du jour & se trouvent rafraîchis. C'est ce qui a déterminé plusieurs curieux à faire arroser dans les chaleurs non-seulement le pié de leurs espaliers & de leurs arbres de tige, mais même le feuillage entier, sur-tout quand il se fanne ; pratique qui leur a réussi. Au reste, Monsieur, comme vous n'êtes pas entêté de la circulation continuelle, je ne le suis pas de la circulation alternative. Il nous est bien permis d'hésiter sur ce méchanisme, puisque nous ne pouvons pas rendre raison de la marche même de la féve, qui monte contre sa gravité naturelle. Vous voulez bien que nous voyions le reste de votre mémoire.

LA TAILLE.

Le Pr. Pour rendre le travail de la féve plus profitable par le retranchement des branches inutiles, & par le sage gouvernement des bonnes, il faut s'appliquer à les connoître. On ne fait point de cas d'une branche qui vient ailleurs que sur celles qui ont été racourcies à la derniére taille. Ainsi on réprouve celle qui sort immédiatement de la tige ; celle qui vient sur une vieille branche où l'on ne l'attendoit pas ; celle qui vient sur une bonne

Marque pour distinguer les branches.

LA TAILLE. branche contre l'ordre commun, & qui se trouve grosse & vigoureuse, quoique située vers le bas de la mere branche, tandis qu'il y en a de menues au-dessus. On peut quelquefois donner la préférence à l'inférieure : mais communément tous ces jèts sont branches de faux bois ; & comme elles réussissent moins bien que les autres, on les retranche, à moins qu'on ne prévoye qu'elles seront nécessaires pour remplir un vuide, & qu'elles prospéreront mieux que d'autres qui sont dans l'ordre commun. La branche qu'on conserve, doit être arrêtée par la taille au-dessus de l'œil qui regarde le côté où l'on a besoin de nouveau bois.

Ce n'est pas assez de distinguer les branches à fruit & à bois d'avec les branches de *faux* bois qu'on retranche ; il faut encore s'assurer d'une marque pour distinguer les bonnes branches à fruit & à bois d'avec les mauvaises. Cette marque se tire de la qualité des yeux & des boutons, de la couleur de l'écorce, & de la vigueur des branches.

Branche chiffonne.

Celle qui est extrémement déliée, avec des yeux peu enflés, & fort écartés les uns des autres, est une branche qu'on appelle *Chiffonne*. La complexion en est foible : elle n'est bonne à rien : on la retranche sans miséricorde.

Branche gourmande.

Si la branche est extrémement grosse, longue & droite comme un cierge, avec

des yeux maigres & fort séparés, c'est une branche gourmande qui affamera ses voisines : on s'en défait. Les branches à bois & les branches à fruit doivent avoir leurs yeux & leurs boutons bien marqués & nourris, une écorce vive, & un air de vigueur : sinon on ne leur fait pas plus de grace qu'aux autres.

LA TAILLE.

Ces connoissances supposées, toute l'adresse de la taille se réduit à trois points : propreté, économie, prévoyance. Propreté, pour donner une belle forme à l'arbre ; économie, pour distribuer par-tout la séve ; prévoyance, pour préparer de longue-main les branches dont on aura besoin.

Propreté.

La propreté consiste à donner à l'espalier & au buisson une figure parfaite par le retranchement de tout ce qui y jette de la confusion & de l'inégalité, sur-tout dans les commencemens.

Economie.

L'économie consiste à ménager la séve également de tous les côtés par une quantité à-peu-près égale de branches à bois, & à savoir tailler, tantôt long, tantôt court. Tailler long, c'est laisser dix ou douze pouces à une branche à bois. Mais cette mesure étant relative à la force de la branche, on ne peut guères la déterminer par un certain nombre de pouces. Tailler court, c'est ne laisser à la branche que deux ou trois yeux.

On taille long les arbres vigoureux qu'on

LA TAILLE. veut mettre à fruit: ou si on les taille court, on y laisse une grande quantité de branches pour mieux diviser & amortir la séve. Quelquefois dans cette vûe on ne les taille point du tout.

On taille court les arbres foibles, sur-tout dans les premières années, & on ne leur laisse que très-peu de branches; parce que n'ayant encore rien donné de parfait, on espère, en leur laissant peu de bois, que les premiers jèts qu'ils pousseront ensuite seront d'un naturel plus fort, & fourniront une belle tête.

L'économie embrasse l'arbre entier & chacune de ses parties. Il y a des retranchemens qui mettent du fruit dans un endroit seulement; il y en a qui en procurent partout. En retranchant une branche inutile, & en la coupant à l'épaisseur d'un écu au-dessus de celle qui la soûtient, il arrive presque toûjours que la séve qui n'y trouve plus de passage, forme à côté deux petites branches à fruit. Quand un arbre s'épuise en bois, & ne donne point de fruit, ou n'en donne que d'un côté, alors on taille fort long le côté qui ne donne que du bois: ou l'on va tout d'un coup à la source du mal. Comme c'est l'extrême embonpoint des racines qui fournit tout ce bois inutile, on en découvre une partie au printems, & l'on en coupe deux ou trois des plus fortes, sur-tout du côté où les branches s'obstinent à donner du bois sans fruit.

Retranchemens des racines.

La prévoyance, qui n'est pas moins nécessaire que l'économie & que la propreté, consiste à juger par avance du sort des branches; à ménager de loin des ressources pour remplir promtement les vuides; à disposer de quoi remplacer un jour les branches ou qui s'useront d'elles-mêmes, ou qu'il faudra retrancher; enfin à savoir conserver par préférence une branche de faux bois venue contre l'ordre commun, quand elle est vigoureuse & voisine du corps de l'arbre; cette pratique est souvent utile dans le gouvernement des pêchers. Quand un arbre a donné sa montre, & que ses fruits ont été formés, il ne faut pas l'arracher comme inutile, si le froid & les vers l'en dépouillent: il a fait tout ce qu'il a dû.

LA TAILLE. Prévoyance.

A l'aide de ces principes & de quelques sages exceptions que l'expérience suggère, le curieux soumèt tout à l'idée qu'il s'est fait d'un bel arbre. Il commande en maître, & trouve par-tout une docilité qui le flatte. Mais de crainte de se méprendre & d'avoir à se plaindre de lui-même plûtôt que de ses arbres; dès qu'un rayon de soleil l'invite en hyver à la promenade, il revoit ce qu'il a taillé: il passe & repasse sur le tout à plusieurs reprises. Il critique sévèrement tout ce qu'il a fait: & tout en se promenant la serpette à la main, en été comme en hyver, il trouve toûjours de quoi abat-

LA TAILLE. tre, relever, détourner, arrêter.

Le Chev. Quoique j'entende, ce me semble, une bonne partie de ce que M. le Prieur a bien voulu nous lire, je le prierai de m'en faire l'application sur un arbre. Tout devient plus clair quand on a l'objèt devant les yeux. Mais je suis étonné d'une chose par où le mémoire finit : c'est d'entendre dire qu'il faille durant l'hyver critiquer la taille qu'on a donnée aux arbres. Ce n'est qu'après l'hyver qu'on les taille.

Tems de la taille.

Le Comte. Il est vrai qu'il y a quelques arbres dont il faut différer la taille jusqu'à ce que la séve y ait mis tout en mouvement. Tels sont ceux qui poussent une excessive quantité de bois. En les taillant, lorsque la séve les a déja avancés, on les affoiblit, & par-là on les dispose à se mettre à fruit. Tels sont, dit-on, encore les pêchers & les abricotiers dont on peut différer la taille jusqu'au tems de la fleur : parce que quand l'hyver est rude il endommage le cœur de plusieurs boutons ; & quand on attend qu'ils soient fleuris pour les tailler, on juge à coup sûr si l'on conserve des fleurs saines, & dont le pistile n'ait pas été entamé par la gelée.

Mais en général je n'ai jamais éprouvé aucun accident à tailler les arbres fruitiers, de quelque espéce qu'ils soient, & la vigne même, aussi-tôt la chûte des feuil-

les, & de continuer à l'aise tout le long de l'hyver. Tout se fait beaucoup mieux, parce qu'il se fait plus à loisir & avec liberté, au lieu que si ce travail long & important, vient à concourir au commencement du printems avec une multitude d'autres travaux, il se fait mal, & fait manquer les autres. LA TAILLE.

Le Chev. Notre vieux jardinier, qui croit être un fort habile homme, m'a dit bien des fois que le jeune bois coupé exposé à la gelée, couroit trop de risque, & qu'il falloit toûjours attendre le printems pour tailler.

Le Comte. C'est le discours ordinaire du préjugé. Nous avons au contraire l'expérience des personnes les plus distinguées dans cet art. Ils nous assurent que la taille de leurs arbres, & de la vigne même, faite avant & durant l'hyver, n'avoit jamais été suivie du moindre inconvénient ; mais plûtôt des plus belles récoltes. S'il y a quelque chose à craindre en taillant en hyver, ce n'est point pour l'arbre : c'est uniquement pour le jardinier qui pourroit trop souffrir des grands froids. Mais alors le bois se coupe avec peine : & en se refusant à la serpette, il avertit le jardinier de se ménager lui-même, & d'attendre des jours plus favorables. *MM. de la Quintynie & le Normand.*

Le Chev. Je veux me pourvoir au plûtôt d'un greffoir & d'une serpette.

LA TAILLE.

Le Pr. Vous ferez bien. Il en est des arts comme de la vertu. La connoissance en peut inspirer le goût : mais on ne tient rien si on ne vient à la pratique.

Instrumens pour la taille.

Le Comte. Avec une serpette ayez toûjours en poche une sie à main qui se ferme comme un couteau, pour couper jusqu'au vif tous les argots, c'est-à-dire, les bouts de bois morts, & pour mettre bas les fortes branches déplacées, sur lesquelles la serpette auroit trop peu de prise. Mais en maniant la serpette ayez toûjours l'attention d'empoigner fortement de la main gauche ce que vous voulez abattre, en posant cette main gauche au-dessous de l'endroit qu'il faut couper: sans quoi elle courroit risque de se trouver sous le retour brusque & traître de la serpette. Quand il arrive quelque accident, une feuille de vigne peut étancher le sang. Les feuilles les plus tendres sont de meilleur service.

Le Pr. Mais M. le Chevalier ne voudroit pas prendre sur lui tout le menu détail des opérations. C'est bien assez pour lui d'y présider. En observant avec soin de quelle façon l'on s'y prend dans les jardins renommés, pour tailler les buissons, les espaliers, les fruits à pépin, & les fruits à noyau ; en faisant parler les ouvriers & les connoisseurs ; en comparant leurs méthodes & leurs principes, vous vous mettrez

en état de juger sainement de tout ce qui se fera chez vous sans devenir jardinier : vous deviendrez l'inspecteur de vos jardins, & vous acquerrez une justesse qui mettra tous vos ouvriers dans la nécessité de rechercher votre approbation, & de redouter votre censure. S'ils vous estiment, ils vous serviront bien.

LA TAILLE.

Le Chev. Il est vrai : mais pour être bon capitaine, il faut avoir été soldat.

Le Comte. Le Chevalier va se donner une serpette : il faut bien qu'il en fasse usage. Qu'il soit le sur-intendant de ses jardins, plûtôt que de mettre la main à toute sorte d'ouvrages : à la bonne-heure : mais réservons-lui au moins l'oranger & le figuier.

L'ORANGERIE.

Le Chev. Monsieur, si nous passions sous les orangers qui bordent le parterre à l'Angloise ?

Le Comte. Volontiers. Quel âge donneriez-vous aux orangers qui occupent ces grandes caisses ?

Le Chev. Trente ans, à l'avanture.

Durée des Orangers.

Le Comte. De ceux que vous voyez sur ces deux files, il n'y en a aucun qui n'ait plus de cent ans. Mais j'en connois dont l'histoire vous intéressera davantage que ceux dont j'ai hérité. Un oranger paroît

L'ORANGERIE. encore jeune & se couvre de fleurs, quoiqu'âgé de deux ou trois cens ans. On en trouve la preuve dans ce magnifique oranger de Versailles qu'on appelle *le Grand Bourbon*. Il fut saisi avec les meubles du connétable de Bourbon en 1523. Il étoit dès-lors le plus bel arbre qu'il y eût en France, & l'on estime qu'il avoit 60 ou 70 ans, ce qui joint à 235 approche beaucoup de 300 ans. On en voit plusieurs à Fontainebleau qui étoient de beaux arbres du tems de François Premier, & plusieurs à Choisy qui ont appartenu à Catherine de Medicis.

Mérite de l'Orangerie. *Le Pr.* Cette longue durée est déja un mérite peu commun. Mais rien n'est plus satisfaisant que de cultiver une plante qui n'interrompt jamais les plaisirs qu'elle nous cause par sa verdure, pour ainsi dire, immortelle, & qui porte à la fois des fleurs, des fruits naissans, & des fruits parfaits. Elle réunit, à proprement parler, les agrémens de diverses saisons, & les présens de plusieurs années.

Le Chev. Mais c'est une entreprise qu'une orangerie à former.

Le Comte. Pas à beaucoup près si difficile que vous le pensez. Les Génois & les Provençaux nous apportent tous les ans de jeunes orangers & des citroniers tout

greffés

greffés dont vous pouvez faire le premier fond d'une orangerie propre à vous amuser sans grande dépense. Vous augmenterez, si vous voulez, ce fond en très peu d'années, en semant sur couche en Mars des pépins de bigarades, c'est-à-dire, d'orangers amers & sauvages, qui, à l'aide d'un chassis vitré & de quelques réchauffemens, monteront près de deux piés dès la première année. On les emporte pour les greffer dès la seconde. A l'aide du pot vous placez vos jeunes plantes, tantôt au soleil, tantôt à l'ombre, & vous les avancez promtement.

L'ORANGERIE.

Le Pr. Vous aimerez bien mieux ces orangers que d'autres, parce qu'ils seront vos contemporains & vos éléves.

Le Comte. Ce bel arbre ne venant pas naturellement dans nos provinces, comme vers le midi de la France, il faut réparer la lenteur de nos terres par une composition qui y mette à-peu-près ce qu'il trouve dans des climats plus chauds. Il se plaît assez dans une terre mélangée d'une partie de terreau de brébis reposé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, ou d'égouts parfaitement consommés, & d'un tiers de terre grasse de marais, ou de chenevière.

Terre propre aux orangers.

Quand il sera tems d'encaisser vos jeunes tiges, mettez toûjours de la proportion

Encaissement.

L'ORANGERIE. entre la tête & la caisse ; vos tiges, même devenu vigoureuses, se contenteront longtems d'une caisse de douze à quinze pouces de diamétre. On n'attend pas pour les rencaisser plus au large que l'arbre cesse de croître en feuillage, & qu'il vous avertisse par un air de langueur que le terrain & la nourriture lui manquent : on le transplante après sept ou huit ans avec sa motte dans sa derniére caisse qui pourra avoir vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Forme des caisses. Toutes ces caisses doivent être de cœur de chêne sans aubier. Les petites peuvent être de simple mairain, c'est-à-dire, de petites planches de bois de chêne. Les grandes caisses seront de fortes planches d'un pouce & plus d'épaisseur : l'assemblage n'en sauroit être trop solide. Vos caisses périront bientôt, si vous n'y faites donner tout d'abord une double couche de peinture en huile. L'huile est aussi nécessaire par dedans pour préserver les bois de la pourriture des arrosemens, que par dehors pour les défendre du soleil & de la pluie.

Le Chev. Je trouve ici, à deux des côtés des grandes caisses, une porte à double charnière, avec deux barres de fer à crochet. Quel est, s'il vous plaît, l'usage de ces portes ?

Le Comte. Ces ouvertures servent à faire

au besoin les demi-renouvellemens de terre, à ôter la boue qui s'amasse & s'épaissit au fond, à trancher les extrémités de la motte, & à la tirer ensuite sans peine, lorsqu'il faudra faire un nouveau rencaissement. L'ORANGERIE.

Pour bien encaisser les moindres arbustes, & à plus forte raison les orangers, on commence par garnir le fond de la caisse de grosses piéces de briques & de platras, ce qui facilite à l'eau son écoulement par les trous de tarière dont on a percé le fond : sans cette précaution, la boue qui s'y amasseroit, entretiendroit une humidité pourrissante capable de détruire la caisse, & un froid excessif qui ruineroit l'arbre. On garnit ensuite le fond & les côtés de bonne terre préparée, comme nous le venons de dire. On y place ensuite l'oranger bien droit avec sa motte diminuée, non assurément pour fortifier l'arbre, mais pour lui ôter le besoin d'un plus grand terrain, & pour le tenir par une certaine médiocrité de vigueur dans la juste proportion qu'il doit avoir avec sa caisse. On y entasse ensuite d'autre terre de tous les côtés avec un gros levier, pour bien affermir la tige contre les secousses du vent, & pour amener exactement la terre tout autour des racines. Maniére d'encaisser.

L'ORANGERIE.

N'oubliez pas en encaissant de tenir toûjours le haut de la motte plus élevé que le bord de la caisse, parce que dans la suite le poids de l'arbre, & le travail des racines abaisseront peu-à-peu cette motte, de façon qu'elle se trouvera à fleur de caisse. Sans cette attention, l'arbre avec le tems se trouveroit trop enfoncé.

Le Chev. Mais la motte restera donc exposée à l'air vers le haut?

Le Comte. On la couvre de terre, & l'on soûtient le tout avec des hausses de douves bien rabottées, & proprement rangées sur le bord de la caisse.

Forme de l'oranger.

Quant à la tête de l'oranger, on lui donne quelquefois la figure d'un beau buisson, sans vuide par dedans; ou la forme d'un globe parfait; ou enfin celle d'un demi-globe, ce qui se fait en arrondissant le dessus & les côtés, & en élaguant horisontalement tout le dessous.

Le Chev. Ce demi-globe avec la tige, tient de la figure du champignon.

Le Comte. La régularité de la tête est la grande beauté de l'oranger: & comme c'est une beauté plus durable que les fleurs, on en fait l'objèt principal de la taille, à moins qu'on n'ait intérêt de multiplier les fleurs.

Taille de l'oranger.

Le Chev. La taille des orangers diffère-t-elle de celle des autres arbres fruitiers?

Le Comte. En plusieurs points. Dans les arbres fruitiers on conserve avec soin les menues branches bien nourries, pour en avoir du fruit. Dans l'oranger on les retranche la plupart, pour bien évuider l'intérieur de l'arbre. On ne fait pas plus de grace aux branches qui poussent à plomb vers le bas; moins encore aux branches qui se dépouillent de leurs feuilles, ce qui n'arrive dans cet arbre qu'à ce qui est foible ou malade. Mais on conserve avec soin toutes les branches vigoureuses qui se trouvent placées avantageusement pour aider la régularité de la tête. On épargne même avec complaisance une branche de faux bois, ou qui est venue contre l'ordre commun, quand, par sa vigueur & par sa situation, elle vous fait espérer un bon service. L'ORANGERIE.

Si la grêle, les grands vents, la maladie, ou quelqu'autre accident vient à défigurer votre oranger, on examine ce qu'il en reste de plus entier vers l'intérieur de la tête, & on ravale l'arbre jusqu'à cet endroit : c'est-à-dire, qu'on racourcit & qu'on coupe toutes les branches jusqu'au point où l'on apperçoit les préparatifs & la fourniture d'un feuillage à peu-près égal en tout sens, ou capable de vous consoler de votre perte par une forme supportable ou qui se perfectionnera. Ravalement de l'oranger.

L'ORANGERIE. enferme toutes les caiſſes dès la mi-Octobre. Si l'on y veut cueillir quelques fleurs en hyver, il faut en Septembre, pincer, c'eſt-à-dire, retrancher ou arrêter avec l'ongle le bout de quelques menues branches, qui, par ce moyen, ne développeront leurs autres boutons que plus tard, comme nous l'avons remarqué en parlant des roſiers.

Le Chev. La culture du figuier eſt-elle pénible? Je vous avoue que c'eſt celui que je cultiverois le plus volontiers: le fruit en eſt tout-à-fait de mon goût.

LA FIGUERIE.

Mérite du Figuier.

Le Pr. La culture du figuier eſt facile: les progrès en ſont très-promts: le fruit en eſt des plus parfaits, & la récolte des figues revient deux fois par an. Ces quatre avantages ne ſe trouvent réunis dans aucune autre plante.

Bonnes eſpéces.

Il eſt vrai que toutes ſortes de figues ne réuſſiſſent pas dans notre climat, mais les figues blanches, tant la ronde que la longue, qui ſont les ſeules à la culture deſquelles on ſe borne préſentement à Paris, y ſont ſi délicates & ſi parfaites, que le Languedoc & la Provence n'ont rien qui leur ſoit ſupérieur. Pluſieurs perſonnes de ces deux provinces qui étoient amateurs

du jardinage, connoiſſeurs, & ſans prévention pour leur patrie, m'ont pluſieurs fois fait cet aveu : & ils m'ont même fait remarquer que l'admiration où leurs compatriotes avoient été de trouver à Verſailles la figue ronde ſi mûre en autonne, & ſi délicieuſe dans les deux ſaiſons, lui avoit fait donner en Provence & en Languedoc le nom de figue de Verſailles, & la faiſoit préférer à toutes les autres. LA FIGUERIE.

Le Comte. J'ai vû des voyageurs, idolâtres de l'Italie, convenir qu'ils n'y avoient rien mangé d'un ſuc plus exquis que nos ſecondes figues.

Le Chev. Il me faut donc une figuerie.

Le Comte. C'eſt la choſe du monde la plus aiſée. On peut avoir tout d'un coup & à aſſez bon compte des marchands de Gènes, tout ce qu'il faut pour former promtement une belle figuerie : mais on la peut avoir à moins de frais, & d'une manière plus ſûre, en la compoſant de brins enracinés, de boutures, de provins, & de marcottes qu'on aura pris ſur des figuiers éprouvés. Preſque tout vous réuſſira & ne tardera pas à vous donner du fruit.

Les belles boutures ſont celles qu'on prend ſur l'arbre en pleine terre du côté qui regarde le levant ou le midi. On peut les piquer ou les replanter au printems ou en autonne. Boutures.

LA FIGUERIE.

Provins. Les provins sont des branches qu'on plie sans les détacher de l'arbre. On les coude en terre : elles prennent racine à l'endroit courbé & enfoncé. On les sévre ensuite, en les coupant du côté de l'arbre, comme on fait la vigne.

Marcottes. La marcotte n'en est pas fort différente. On passe une branche sur pié, soit dans un entonnoir de fer blanc, soit dans un mannequin qu'on emplit de terre. La branche y pousse des chevelus : alors vous coupez cette branche sous le mannequin que vous mettez en terre. De cette sorte on ne tourmente point les tendres racines, & on ne retarde point la plante, qui n'a, comme vous voyez, aucun besoin d'être greffée, puisqu'elle est de l'espéce qui donne le meilleur fruit.

Voulez-vous avoir dès l'année prochaine des figuiers faits, & qui se mettent à fruit ? marcottez les plus belles branches d'un vieux figuier en pleine terre. Le mystère n'est pas grand. On passe une branche de médiocre grosseur au travers d'une caisse, après en avoir levé circulairement un doigt d'écorce entre deux nœuds. On en arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au-dessus du fond de la caisse par où elle passe. Cette branche couverte de terre pousse des racines du bourlèt supérieur de

sa *plaie*, ce qui prouve la rechûte de la séve dans l'écorce. On sévre ensuite cette branche en la coupant sous la caisse. LA FIGUERIE.

Quand vos jeunes figuiers, tant les boutures, que les provins, marcottes ou plants enracinés, donnent de bonnes espérances par la beauté de leur feuillage, on les tire du pot ou du mannequin sur la fin de l'autonne ou avant le printems pour les encaisser. Lorsque par la suite votre figuier ne jettera plus de gros bois, il faut renouveller la terre par les côtés, ou le rencaisser plus au large. Au bout de vingt ans vos figuiers trop à l'étroit dans la plus grande caisse, seront encore de service en les mettant en liberté, c'est-à-dire, en pleine terre. Figuiers encaissés.

Le Pr. On mèt quelquefois les figuiers en espaliers : mais cet arbre est trop libre, & jette trop de bois pour s'assujettir à la régle. Il est vrai qu'on l'appuie assez à l'aise sur des perches distantes d'un pié ou plus de la muraille : mais cette forêt collée contre un mur tout dégarni par le bas, n'embellit guères un jardin, & l'hyver y fait souvent bien du ravage malgré vos précautions.

Le Comte. On s'en tient au figuier en buisson & au figuier en caisse. On garantit durant l'hyver le figuier en pleine terre à l'aide d'une couverture de paille. Le figuier

LA FIGUERIE.

en caisse se sauve dans la serre. Ils ont l'un & l'autre le mérite du plein vent. L'avantage propre du figuier en caisse est d'être plus hâtif. Celui du figuier en buisson est de donner beaucoup plus de fruit, & de coûter moins de peines.

Taille du Figuier.

Le Ch. C'est dommage que cet arbre n'ait pas une aussi belle forme que l'oranger.

Le Comte. La taille du figuier a ses principes particuliers : les voici en deux mots. D'abord il n'est pas possible de façonner la tête d'un figuier avec une régularité scrupuleuse.

Le Pr. Le mal n'est pas si grand. Un air aisé, & une figure plûtôt rangée que compassée, sied toûjours bien, même dans ce qui est susceptible d'agrément.

Le Comte. A plus forte raison le figuier doit-il être affranchi de la contrainte. Ses feuilles sont trop larges & trop peu propres pour former une rondeur exacte. Il suffit d'en approcher : ou du moins on se contente que l'arbre ne s'élance pas ridiculement d'un côté, tandis qu'il est tout court de l'autre.

Les branches de faux bois ont les yeux plats ou peu enflés, & fort écartés. Les bonnes branches ont les yeux gros & proches les uns des autres. Ce sont celles-là qu'il faut conserver. Jusqu'ici c'est à-peu-

près comme dans les autres arbres fruitiers. Mais comme les fruits du figuier viennent sur les fortes branches, & non pas sur les menues, il faut tout au contraire de ce qui se pratique sur les autres, couper ici les branches foibles & conserver les grosses. C'est le long de ces grosses branches qu'on voit les figues sortir immédiatement du bois sans avoir été devancées par aucune fleur, parce que le fruit renferme ses étamines, ses poussières & ses graines sous une enveloppe commune.

LA FIGUERIE.

Le Pr. Ici tout est singulier, tout est différent de l'ordre général qu'on observe dans les plantes. Celui qui les a assujetties à une loi uniforme s'en affranchit quand il lui plaît, & il n'est pas moins puissant pour produire, lors même qu'il ne suit plus les loix ordinaires de la fécondité. Du pié des feuilles, qui naissent sur le figuier après la S. Jean, viendront les figues fleurs ou premières figues de l'année suivante; & du pié de chaque feuille venue au printems, il naît une figue qui mûrit en autonne, si le tems est chaud & l'exposition favorable : sinon, elle se séche, & ne mûrit pas même l'année suivante, quoiqu'elle paroisse se conserver durant l'hyver.

Le Comte. A juger de la taille du figuier par la manière dont les figues y naissent,

LA FIGUERIE. les tenez vous ainsi attachés au pié du jèt-d'eau avec des lizières ?

Le Comte. C'est une épreuve dont vous ferez usage si vous voulez. Du milieu de ce bassin hexagone * qui est à fleur de terre, s'éléve comme vous voyez, sur une base de quatre piés, un petit bassin rond d'où l'eau du jèt se répand sur les bords comme une nappe. Je fais tremper dans le bassin supérieur autant de lizières de drap qu'il y a de caisses autour du grand bassin. L'autre bout de chaque lizière descend & est arrêté au pié de son figuier. Ce bout étant plus bas que celui qui trempe dans la nappe d'eau, toute la lizière s'emplit sans peine. L'eau s'échappe le long des fibres de la laine, & distilant goute à goute sur la motte, elle entretient dans toute la caisse une fraîcheur suffisante, & qu'on peut arrêter ou doubler au besoin.

* A six pans.

Le Chev. C'est un arrosement de moins pour le jardinier. N'y a-t'il plus d'autres fruits que vous vouliez mettre sous mon gouvernement ?

L'OLIVIER.

Le Pr. L'olivier seroit encore autant & plus digne de nos soins que tous les précédens, si son fruit pouvoit mûrir dans nos provinces.



Sauvage et son Fruit.

Le Chev. Quels sont, je vous prie, les païs où il réussit le mieux? L'OLIVIER.

Le Pr. L'olivier réussit parfaitement sur les côtes méridionales de France. Il enrichit, sur-tout en Provence, les cantons d'Aix, de Grasse, & d'Oneille, par une huile dont la douceur l'emporte sur tout ce que l'Italie & le Portugal ont de plus parfait. On estime ensuite les huiles d'Arramont, & de Nice. On mèt au troisième rang celles qui viennent de Naples, de la Morée, de Candie, & des Isles de l'Archipel. La même différence qu'on mèt entre les huiles, on la trouve entre les olives. Celles de Provence, qui sont reconnoissables par leur petitesse & par leur figure anguleuse & inégale, ont une finesse qui leur fait donner par-tout la préférence.

Bonnes huiles.

Bonnes olives.

Le feuillage de l'olivier imite assez celui du saule. Le gouvernement en est aisé, si l'on étoit curieux d'en élever. Il ne demande presqu'aucuns soins *. On l'encaisse dans une terre légère & chaude. On le mouille beaucoup en été : on le met à couvert aux approches du froid.

Le Chev. C'est un arbre inconnu pour moi. Je ne connois guères mieux la manière dont se fait l'huile?

Le Pr. L'olive est employée à deux

* *Non ulla est oleis cultura.* Geor. 2.

L'OLIVIER. usages. Quand on la destine à faire de l'huile, on la brise sous une meule pour en réduire la chair en une pâte qu'on arrose d'eau chaude. Cet arrosement détache l'huile, & la fait surnager, ce qui facilite le moyen de la recueillir. On la conserve un an, après quoi elle s'affoiblit & se gâte. La nature en perfectionnant le vin à mesure qu'il se garde, semble nous inviter à le ménager, de peur qu'on n'en abuse : mais en bornant la bonté de l'huile à la durée d'un an, elle contraint les riches à en faire part au peuple qui en usera toûjours sobrement.

Quant aux olives qu'on destine à être mangées, il faut en corriger l'amertume. On les fait passer par une lessive de cendres & de chaux : puis on les met dans des vaisseaux de grais ou de bois avec un peu d'eau, de sel, de coriandre, & de fenouil, ou quelqu'autre plante aromatique.

Ce fruit, dont la liqueur se transporte si utilement par-tout, dédommage les provinces où il naît de la privation du beurre & des autres commodités des pâturages, qui, pour l'ordinaire, y sont plus rares, parce que l'herbe s'y desséche aisément par la trop promte évaporation des terres légères & exposées à un soleil brûlant.

Le Chev. Nous avons ailleurs qu'en Provence des terres arides & inutiles par

la grande chaleur qui les épuise. Seroit-il impossible d'y cultiver des oliviers ? L'OLIVIER.

Le Pr. On commence par dire qu'ils n'y réussiroient pas, parce qu'on n'y en a jamais vû. Lorsque les Gaulois nos peres passèrent les Alpes pour aller jouir, en s'établissant en Italie, des douceurs de la vigne & de l'olivier, ils ne croyoient pas que ces plantes pûssent réussir dans leur climat où elles ont été plantées depuis avec plus de succès qu'en Italie même. On s'étoit de même persuadé que les muscats, les oranges, & les figues ne mûriroient jamais parmi nous. Il n'y a pas encore fort longtems qu'on est revenu de cette erreur, & il se trouve que l'orange de la Chine, le raisin muscat, & la figue, acquièrent dans le nord même de la France, comme en Champagne, la finesse la plus exquise, & souvent la maturité la plus parfaite. Jugez encore par un autre trait de ce que nous pouvons espérer de nos tentatives, & de la bonté de notre terre. Il y a quelques années que le Roi donna à M. le Normand deux œilletons d'ananas, & lui en recommanda la culture, quoiqu'ils fussent presque desséchés & sans racines. Le cœur en étoit bon : ils reprirent. Le fruit qui en provint ne put parvenir à sa maturité. Mais deux œilletons sauvés de la pourriture & risqués de nou-

Plin. hist. nat. lib. 12. c. 1.

L'OLIVIER. veau donnèrent en 1733 deux fruits d'une beauté qui attira bien des curieux. L'assiduité de la culture & un autonne favorable les amenèrent à une parfaite maturité. Le Roi lui-même fit l'essai d'un de ces fruits le 28 Décembre, & le trouva très-bon. Toutes les personnes à qui Sa Majesté jugea à propos d'envoyer une portion de ces fruits pour consulter les différens goûts, trouvèrent unanimement ces ananas très-mûrs, d'une chair douce & extrémement fondante, relevée par une pointe d'acide & accompagnée d'un parfum plus agréable que celui de la fraise.

Ce que je veux conclure de ce fait, c'est que si l'ananas, qui sembloit borné à la Zone-Torride, a pû mûrir dans le nord de la France; l'olivier qui réussit dans les provinces de de-là la Loire, peut bien réussir en deçà. Notre climat se prête presque à tout. Il ne faut que l'essayer & l'aider.

Le Comte. Pour moi, je crois qu'il en seroit de l'olivier comme du mûrier blanc qui fait merveille aujourd'hui dans plusieurs endroits qu'on croyoit trop froids pour cet arbre, & pour la chenille qui donne la soie.

Le Pr. On se déprend tous les jours d'une maxime qu'on étendoit autrefois trop loin, qui est que les fruits sont telle-

ment faits pour certains païs, qu'ils ne peuvent réussir ailleurs. Depuis qu'on a renoncé à ce préjugé vague qui nous appauvrissoit, nous recueillons aujourd'hui chez nous des fruits dont le nom autrefois nous étoit à peine connu. En observant ce que chaque province a de bon ; ce que chaque terre fournit d'elle-même ; ce que l'on peut tirer du mélange d'une terre avec une autre ; ce que les arbres nous donnent sans être taillés ; ce que la taille produit sur d'autres ; ce que chaque saison enfante sans effort ; ce qu'on y peut ajoûter par le secours des chassis, des paillassons, des serres, des couches chaudes ; en un mot en suivant exactement toutes les productions de la nature aidée par toutes sortes de tentatives & d'industries, on est parvenu depuis quelques années à réunir dans un païs les avantages de plusieurs autres ; à communiquer à plusieurs saisons ce qui étoit auparavant le privilége d'une seule ; à tirer profit d'une terre qui auparavant paroissoit frappée de stérilité ; & à procurer à la société un cercle de fruits & de légumes qui dure autant que l'année. L'OLIVIER.

Le Comte. C'est ce cercle qui est le grand objèt du jardinage : mais il ne le faut pas remplir, comme font bien des gens, de toutes les espéces imaginables. A quoi bon

L'OLIVIER.

cultiver avec peine des arbres qui ne nous donnent que des fruits médiocres? Réservons plûtôt notre tems & notre terrain pour ce qu'il y a de plus parfait. Je veux, mon cher Chevalier, dans notre première promenade, vous apprendre le meilleur emploi qu'on puisse faire d'un jardin, en vous détaillant les espéces qu'il y faut admettre à l'exclusion de toutes les autres, & le moyen d'en faire usage toute l'année.

Le Chev. Si vous me tournez si fort du côté de l'économie, adieu la philosophie.

Le Pr. Point du tout. La saine philosophie commence toûjours par une raisonnable économie. C'est par l'économie seule qu'on peut vivre en repos, faire du bien aux autres, & acquitter toute bienséance. De quel droit ira-t-on philosopher sur ce qui se passe dans le ciel, & arranger le systême du monde, si l'on ne sait pas régler le systême de sa propre maison?





LES FRUITS.

NEUVIÉME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE CHEVALIER.

Le Chev. AU mois de Mai, des figues nouvelles, & des raisins de l'an passé! voilà un dessert peu commun.

La Comt. Nous savons, comme vous voyez, réunir le vieux & le nouveau.

Le Chev. Je crois avoir obligation des figues à la chaleur du poële, & à l'adresse du jardinier; mais la conservation des fruits de l'automne est-elle aussi son ouvrage? Une autre main s'en est chargée.

La Comt. Il est vrai. C'est moi qui les prends sous mon gouvernement, & je suis parvenue plusieurs fois à faire durer la virgouleuse & la poire de saint Germain jusqu'en Avril.

Le Comte. On invente tous les jours, & on ne sauroit trop inventer de différens

LES FRUITS.

moyens de causer des surprises agréables, en présentant des fruits auxquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits auxquels on ne s'attend plus. Mais le point d'où il faut partir pour avoir sûrement de beaux fruits pendant toute l'année, est de bien connoître le tems où chaque fruit mûrit sur l'arbre, ou dans la serre ; & de régler sur cette connoissance le choix des espéces qu'on plantera dans son potager.

La Comt. Il faut avoir de l'excellent pour toutes les saisons, & ne s'accommoder du médiocre que quand l'excellent nous manque.

Le Chev. Le nombre des excellens fruits est borné. Je puis en prendre aisément les noms & la suite sur mes tablettes.

Le Comte. C'est ce que je vous avois promis.

Fruits hâtifs en Mai.

La Comt. Commençons donc par les fruits du mois où nous sommes.

Le Chev. Jusqu'ici je ne l'avois cru propre à donner que des fleurs.

La Comt. On vous servira demain une assiette de fraises.

Le Chev. Rouges & tendres?

Le Comte. Très-tendres. Si vous êtes incrédule, je les ferai mûrir dès le mois d'Avril. Il est très-vrai qu'on en mangea ici deux jours avant votre arrivée.

Le

LES FRUITS.

Le Chev. Est-ce par le moyen du poêle qu'on mange ces nouveautés?

Fraises hâtives.

Le Comte. Point du tout. Les jeunes fraisiers ont été apportés des bois en autonne, & plantés sur terre fort serrés. L'autonne suivant on les a transplantés dans des pots, pour les enfoncer dans une couche chaude durant l'hyver, & pour pouvoir les en tirer, & les mettre sur le côté quand la couche devient brûlante. Les cloches & le soleil d'Avril ont fait le reste.

La Comt. Dans quinze jours au plûtard je compte vous donner des cerises précoces, & des fraises parfaites, venues en pleine terre. Ce sont-là mes revenus : c'est moi qui en fais la recette tous les ans. Mais M. le Comte vous dira comment tout cela se produit.

Cerises précoces.

Gouvernement des fraisiers.

Le Comte. Pour avoir des cerises précoces, il ne faut que mettre un cerisier en espalier dans la meilleure exposition. Pour avoir des fraises hâtives en pleine terre, il ne faut que prendre la précaution de transplanter les fraisiers en autonne, & de les placer au pié d'un mur bien exposé. On retranche au printems les fleurs qui paroissent les dernières. On fortifie & on avance considérablement les prémières venues. Elles s'élargissent promtement & donnent des fruits beaucoup plus beaux.

LES FRUITS. Lorſqu'il n'y a plus de fruits, on coupe le verd des fraiſiers rez-pié rez-terre, ce qui donne plus de vigueur aux racines : au lieu qu'en leur laiſſant le verd, elles s'épuiſent à l'entretien d'une multitude de trainaſſes ou de rejettons qui ſe coudent d'eux-mêmes en terre, & s'entre-affoibliſſent par le trop grand nombre. Un plan de fraiſiers eſt de bon ſervice trois années de ſuite. Après quoi tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveller de jeunes fraiſiers tirés des bois. L'année ſuivante on renouvelle l'autre tiers, & toûjours de même ſucceſſivement. Par cette méthode on eſt toûjours également fourni.

En Juin. Framboiſes, Groſeilles. *La Comt.* Avec les fraiſes & les ceriſes hâtives viendront en Juin les framboiſes & les groſeilles. Vers le milieu du mois on commence à cueillir des guignes tant les noires que les blanches : celles-ci ſont plus eſtimées. Les ceriſes communes & les belles ceriſes de Montmorenci ſuivront de près.

En Juillet. Ceriſes, &c. Juillet eſt le mois des fruits rouges. Tous ceux que je viens de nommer, & avec ceux-là la ceriſe d'Angleterre, que ſa groſſeur & ſa douceur font rechercher ; les bigarreaux, les griottes, c'eſt-à-dire, les ceriſes noires, enjolivent tous les deſſerts. Les figuiers laiſſent déja échaper quelques

fruits qui réjouiſſent l'entrée des repas. C'*eſt* vers le milieu de ce mois que ſe cueillent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes [a], les perdrigons hâtifs, les premiers abricots, & pluſieurs poires excellentes, comme le petit muſcat [b], la poire de [c] madeleine & l'aurate.

LES FRUITS.

[a] Ou prune de Catalogne.

[b] Ou poire de ſeptengueule.

[c] ou citron des Carmes.

Poires d'été.

Le Comte. Le petit muſcat répare ſon extrême petiteſſe par l'excellence de ſon muſc. Cette poire réuſſit mieux ſur un vieil arbre en plein vent & dans un terrain ſec. La poire aurate n'eſt pas encore fort commune: mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle eſt auſſi hâtive que le petit muſcat, qu'elle l'égale en délicateſſe, & qu'elle eſt ſept ou huit fois plus groſſe.

La Comt. Sur la fin de Juillet, ſi bien me ſouviens, on me fait ma proviſion de groſſes mirabelles ou mirabelles perlées: c'eſt une prune pleine d'eau & fort ſucrée. Tous ces fruits adroitement mélangés forment des pyramides & des édifices, où les étages & les cordons ſe diſtinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.

En Août.

Le mois d'Août ſemble moins donner que prodiguer les fruits. Groſſes figues, ceriſes tardives, bigarreaux, abricots, avec cela une foule de très-bonnes poires.

LES FRUITS.

Le Comte. Les premières sont le muscat Robert [a], poire cassante, mais presque sans marc & d'un bon suc; la poire de fusée [b] qui mérite pour son bon goût d'être à l'abri des vents, dont le moindre souffle la détache de l'arbre; la blanquette à longue queüe, estimable par son goût vineux, & par sa chair tendre; la poire sans peau qui passe toûjours trop vîte : elle est très-beurée, & d'une eau parfumée.

La Comt. J'aime assez la cassolette & le salviati qui donnent dans le même tems. Elles sont propres à être mises au sucre, parce qu'elles sont musquées & sans marc.

Le Comte. Les dernières de ce mois sont le bon chrétien d'été musqué & la robine [c], toutes deux cassantes, mais parfumées & pleines d'eau.

La Comt. C'est ici le mois des belles prunes. Mais je me perds dans toutes ces espéces.

Prunes.

Le Comte. Les premières sont la prune de Monsieur, qui est la même que le damas de Tours, ensuite le damas violèt, & le damas rouge. Les trois meilleurs damas sont le verd, le blanc, & le maugeron qui quitte nettement le noyau comme les précédentes, & sont de meilleur goût.

La petite mirabelle blanche & la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon [d] d'Italie, le perdrigon violèt, le perdrigon blanc, &

[a] Ou poire à la reine.

[b] Ou cuisse madame.

[c] Ou royale musquée, ou muscat d'août, ou royale d'été.

[d] Ou prune royale.

la prune diaprée, se distinguent toutes par l'excellence de leur chair. La sainte Catherine ne le céde en rien aux précédentes, sur-tout lorsqu'on l'a laissée sur l'espalier acquérir les rides & la maturité de la vieillesse : elle ne pourroit y parvenir en plein vent, où elle est trop sujette à être battue. LES FRUITS.

La Comt. La reine claude l'emporte, ce me semble, sur toutes celles que vous avez nommées. Ce seroit une prune parfaite si, avec cette eau si fine, elle avoit un beau coloris. L'espéce qu'on nomme dauphine a ce mérite.

La Comt. On mélange quelquefois sa peau toûjours verte de quelques traits de rouge en la déchargeant des feuilles qui lui ôtent la vûe du soleil. Mais ce moyen qui réussit aussi pour les abricots, pour les pêches, & pour les poires, doit être mis en œuvre avec réserve. Il ne faut découvrir le fruit ni trop tôt, ni tout d'un coup. Attendez qu'il commence à mûrir. Alors ôtez d'abord les feuilles de dessous, en le laissant à couvert du soleil. Vous en pouvez ôter quelques autres successivement & enfin le découvrir en entier.

Moyens de colorer les fruits.

Le commencement d'Août donne les pêches de madeleine, l'une surnommée *la blanche*, l'autre *la rouge*, toutes deux excellentes. L'espéce en est reconnoissable,

Pêches.

en ce que les feuilles en ſont beaucoup plus dentelées, que celles de tous les autres pêchers. On cueille la petite mignonne au commencement du même mois, & la groſſe quinze jours après. Celle-ci eſt la plus belle & la plus parfaite de toutes les pêches. C'eſt celle dont il faut planter le plus.

La roſſane, la chevreuſe hâtive, avec une forme importante, n'ont pas le mérite de la violette hâtive, la plus vineuſe de toutes, & qui paroît ſur la fin d'Août avec le brugnon, auquel elle reſſemble. La bellegarde ou gallande peut aller de pair avec les meilleures.

Le Chev. Quelle différence mèt-on entre pêche, brugnon, & pavi?

Brugnon. Pavi.

Le Comte. Les pavis ne quittent point le noyau & ont la peau velue, excepté le brugnon qui eſt liſſe quoiqu'il ſoit vrai pavi. Toutes les pêches quittent le noyau & ſont velues, à l'exception de la pêche violette qui eſt ſans duvèt.

En Septembre.

La Comt. Venons aux préſens du mois de Septembre. Un des plus beaux qu'il nous faſſe eſt la poire de rouſſelèt, tant la petite que la groſſe.

Rouſſelèt.

Le Comte. Je crois avoir remarqué que ces deux eſpéces ne ſont réellement que la même choſe : c'eſt même goût & même

finesse : & apparemment la différence de la grosseur vient de la nature du sujèt sur lequel le rousselèt a été greffé, ou du terrain où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquises de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de sa chair presque fondante, la délicatesse de son eau, & l'agrément de son goût parfumé. Elle vient bien par-tout, mais particulièrement dans les terres légères. Celle qui vient à Reims est la plus parfaite : & celle qu'on y recueille dans les jardins & dans les cours a une finesse fort supérieure au rousselèt qu'on recueille à la campagne. LES FRUITS.

Le Chev. Un arbre qui étend ses racines sous un pavé immobile, ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluyes. Où trouve-t-il des sucs ? Il ne devroit donner que des fruits insipides ? Il n'en devroit point donner du tout ?

Le Comte. On ne peut presque douter qu'il ne s'éléve continuellement des lieux habités, & sur-tout des endroits où les caves sont spacieuses & profondes, une vapeur chargée de sels volatils. On en peut juger par les croûtes de salpêtre qui s'attachent aux soupiraux des caves & aux murs de tous les souterrains. Ces petits sels, si propres à relever le goût des fruits,

LES FRUITS.

sont chassés par une suite d'autres vapeurs: ils s'élévent : ils nâgent dans l'air où l'arbre étend une multitude de feuilles propres à les recevoir. Ces sels tombent sur le pié des bâtimens d'où la pluye les balaye & les ramène au pié des arbres, tant par les séparations des pavés que par mille canaux que les vers y pratiquent pour venir respirer l'air & la fraîcheur.

Le roussselèt est accompagné ou suivi de près par trois pêches qui se disputent entr'elles pour la beauté & pour la bonté : la première est l'admirable : la seconde est la royale, qui différe de la précédente par une petite tumeur qui en allonge l'extrémité : la troisième est la pourprée ou chevreuse tardive qui ressemble à la chevreuse hâtive pour la figure : mais elle n'est pas cotoneuse comme l'autre. Son rouge est plus foncé, ce qui lui fait donner le nom de pourprée.

La Comt. Ce n'est pas une de ses moindres qualités d'être tardive. Elle brille presque seule sur la fin de Septembre.

Le Comte. Si elle est accompagnée, elle tire avantage de la comparaison qu'on en fait avec d'autres qui mûrissent difficilement, comme la nivette, la blanche d'andilli, l'admirable jaune, la violette [a] tardive, & le pavi de pompone [b], qui peut

[a] Ou pêche marbrée.

[b] Ou Pavi monstrueux.

aller jusqu'en Novembre. Le mois de Septembre mûrit encore quelques prunes estimables, sur-tout la prune de vacances *.

LES FRUITS.

* Ou prune violette tardive, ou damas de Septembre.

La Comt Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville d'été.

Pommes.

Le Comte. Les bonnes pêches de Septembre décréditent presque toutes les poires de cette saison. Cependant l'épine d'été non plus que le rousselèt, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.

La fondante de Bresse * qui porte mal-à-propos le nom de fondante puisqu'elle ne l'est pas, & le beuré d'Angleterre remplissent le mieux qu'elles peuvent, avec quelques raisins, le vuide qui se trouve entre les pêches & le beuré.

* Ou l'inconnue cheneau.

La Comt. Monsieur le Chevalier peut mettre parmi ses remarques que c'est durant les premiers jours de Septembre qu'on colore les fruits par un artifice dont la pratique est aisée. Quand on veut relever le fond peu animé de la poire de saint-Germain, de la royale d'hyver, & surtout du bon chrétien; on écarte les feuilles qui leur dérobent le soleil, & l'on mouille le fruit en y faisant passer par petits traits d'un bout à l'autre, un pinceau trempé dans de l'eau fraîche. Le soleil

Artifice pour les poires d'hyver.

LES FRUITS.

recuit cette eau & la convertit, je ne sai comment, en un vermillon plein de vivacité.

Octobre.

Le Comte. Le mois d'Octobre, lorsque l'année est favorable, acheve de cuire les secondes figues, plus petites à la vérité, mais plus fines encore que les premières : & peut-être font-elles avec les melons, ce que l'année a de plus parfait.

Poires d'autonne.

Parmi les poires dont la récolte est fort grande en ce mois, je voudrois me borner à la culture de cinq ou six qui sont *fondantes* & délicieuses. La première est le beuré qu'on distingue en beuré gris, beuré rouge, verd, doré. Ces différences proviennent apparemment du sujèt qui porte la greffe & de la nature des poussières qui ont fécondé le pépin d'où la greffe est provenue. Les autres sont la verte longue[a], la verte-longue suisse[b], la bergamotte d'autonne, la bergamotte suisse, le doyenné ou poire de saint Michel, & le béfi de la motte. Celle-ci n'est bonne qu'en plein vent.

[a] Ou mouille bouche d'autonne.

[b] Ou mouille bouche panachée.

La Comt. Tous ces fruits & particulièrement la bergamotte d'autonne sont très-bons : mais c'est un malheur pour eux d'être servi auprès du beuré.

Raisins.

Le Comte. On cueille dès la fin d'Août des raisins déja mûrs, comme le chasselas qui est d'une douceur parfaite, le cioutat[c]

[c] Ou raisin d'Autriche.

LES FRUITS.

presqu'aussi bon que le précédent, & dont la feuille est reconnoissable en ce qu'elle est découpée comme celle du persil; les raisins de Corinthe tant blanc que violèt, espéces de petits raisins dont les pepins avortent, & dont les grains sont menus & fort serrés. On cueille aussi en Septembre les muscats de trois espéces, le blanc, le violèt, & le rouge, beaux & excellens raisins quand ils mûrissent suffisamment. C'est cependant en Octobre que ces raisins sont communément dans leur grande perfection, aussi bien que les gennetins, les malvoisies, & le muscat long ou passe-musqué, qui ne réussit que dans les terres fort chaudes, & dans une année favorable. Pour aider la maturité de ces raisins dans les lieux où ils ne sont pas poussés par un soleil assez vif, dès que les grains en sont aussi gros que des pois, on prend soin de les éclaircir avec des cizeaux, & de supprimer plusieurs grains pour nourrir les autres. Les raisins entassés sont les plus mauvais, soit pour la table, soit pour faire le vin.

Maniére de perfectionner le muscat.

On peut aussi décharger les raisins muscats, & tous les raisins blancs, de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroser par-dessus pendant la chaleur du soleil. Cette mouillûre les attendrit & leur

 procure une couleur d'ambre qui réjouit la vûe.

Le Chev. Il y a des curieux qui font passer de bonne heure les jeunes raisins, & d'autres fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où les fruits se façonnent au soleil, & se conservent long-tems sans insulte. Mais je crois qu'il y a des manières plus simples pour la conservation des raisins.

La Comt. J'en connois deux dont je me trouve très-bien. L'une est de faire couper de longues branches qui soûtiennent plusieurs raisins, & de faire attacher ces branches sur des cerceaux qu'on suspend dans un endroit où l'air ne se renouvelle point: le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses, l'air ne gâte pas le reste du fruit dont on n'a pas besoin.

Manière de conserver long-tems le raisin.

Un autre moyen plus sûr encore, quoiqu'un peu plus embarrassant, est de laisser les raisins sur l'espalier, & de les y tenir durant tout l'hyver envelopés de deux petits sacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée. C'est une légère dépense & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Apparemment que le raisin

tire encore quelque nourriture de sa tige, ou ne laisse pas évaporer beaucoup de ses sucs. Mais il se trouve garanti sous cette couverture des insultes de la pluie, de la grêle, des oiseaux, des rats & des petites gelées. Si le froid devient plus fort, on y présente un paillasson, & l'on est presque sûr d'avoir de très-beaux muscats ou autres raisins jusqu'après Pâques. Dans les grandes gelées il faut se hâter de tout cueillir. LES FRUITS.

Le Comte. En Novembre tous les fruits à noyau sont disparus : mais la serre alors regorge d'autres fruits qui se préparent & se façonnent peu à peu, les uns plûtôt, les autres plûtard. En Novembre.

La Comt. Ils semblent d'intelligence entr'eux, & on croiroit qu'ils se donnent le mot pour nous servir tour à tour.

Le Comte. Le messire-jean, quoique pierreux, est d'un goût exquis. La poire de vigne * quoique promte à mollir, est fondante & d'un goût relevé. La dauphine ou lansac, le sucré vert, la marquise, la poire de petitoin ou merveille d'hyver, sont toutes fondantes & de fort bonne eau. Ce qu'est le beuré en Octobre, la crasane l'est en Novembre : elle tient par tout le premier rang.

* Ou de damoiselle, ou grise-brune.

La poire de saint-Germain qui de toutes En Décembre.

LES FRUITS. Poires d'hyver.

les espéces fondantes a seule le privilége de ne point mollir, prétend faire les honneurs de la table en Décembre, & en Janvier.

La Comt. La virgouleuse qui joint la beauté à un goût parfait, se croit plus propre à orner les desserts. L'ambrette, l'épine d'hyver, & l'échasserie ont aussi leurs partisans. Elles ne paroissent guères ensemble avec les précédentes, sans qu'il survienne quelques débats pour le rang. La querelle finit d'ordinaire par les goûter l'une après l'autre, & par rendre justice à toutes.

Le Comte. La louise-bonne ne réussit parfaitement qu'en plein vent, sur de vieux arbres & dans des terres séches. Elle est sans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-sec dure plusieurs mois; il est excellent cuit.

En Janvier. La dernière poire parfaite & celle qui fait les délices de Janvier & de Février est la poire de Colmart. De tous les fruits le S. Germain est celui qui récompense le mieux l'agriculteur.

La Comt. Le franc réal, la double fleur, la cadillac, la poire de livre peuvent orner les desserts assez long-tems, & ensuite se manger cuits.

Le Comte. Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y développe des sels très-fins & très-savoureux

qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud. LES FRUITS.

N'oublions pas ici la royale d'hyver qui ne mûrit communément qu'en Février, & qui est excellente quand on la cueille sur un vieil arbre en plein vent. C'est une richesse dans un tems où toutes les espéces parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien par sa beauté & par l'excellence de son eau sucrée est la ressource de tout l'hyver. Le bon-chrétien d'Auch & celui de Touraine ont une finesse de grain qui approche du fondant. En Février.

La Com. Quand le bon-chrétien est trop cassant & d'un grain grossier, on en fait des compotes d'un goût parfait.

Les mois de Mars & d'Avril n'ont point d'autres fonds que cette poire, & les plus belles espéces de pommes qui se mettent en œuvre jusqu'après Pâques, comme le calville blanc & le calville rouge, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or ; le fenouillèt gris & le fenouillèt rouge*, & sur-tout la reinette franche & la reinette grise, qui sont les reines des pommes, tant crues que cuittes. La petite pomme d'api réjouit au moins les yeux par la vivacité de ses couleurs, & quelquefois le goût par un suc très-délicat. En Mars & Avril.

* Ou pommes de bardin.

A mesure que nous avançons dans l'hyver, le nombre des bons fruits commence

LES FRUITS. considérablement à diminuer : les libéralités de la nature, & les précautions du jardinier, sont enfin épuisées. Mais lorsque nous vous paroissons pauvres & dénués de tout, on ouvre une nouvelle serre que la mere de famille a prise sous sa direction. Elle fait reparoitre sur la table la plûpart des fruits que nous venons de nommer : elle fait revivre, en quelque sorte, les faveurs de toutes les saisons.

Fruits confits. De ces fruits, les uns sont confits, les autres sont conservés dans des liqueurs, d'autres sont proprement séchés.

Quand le poids du sucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire, la confiture est plus de garde. Quand le poids du sucre n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit, alors le fruit conserve mieux son goût naturel : mais il dure moins longtems. On en prévient la corruption par une petite couche de sucre qui se durcit comme du cristal à l'entrée des vases où l'on conserve les confitures. Au lieu de sucre on peut n'y mettre qu'une couche de passée de groseille rouge. Il arrive souvent que la cuisson dégage, je ne sai comment, le sucre naturel des fruits, & y fait trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis.

Le Chev. On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles. LES FRUITS.

La Comt. Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche, & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucre, conservent très-long-tems leur excellent goût dans l'eau-de-vie.

Fruits secs.

Il n'y a presque point de fruit, dont on ne prolonge l'usage en le séchant ou au four sur des claies, ou au grand soleil sur des ardoises. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer légèrement de sucre, & les garder au sec dans des boëtes. Certains damas noirs se conservent avec la fleur de l'azur dont ils étoient colorés sur l'arbre. Les brugnoles *, les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les rousselèts de Reims, se séchent proprement sans miel, ni sucre, ni aucuns jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus longtems. C'est ainsi que la plûpart des beaux fruits se montrent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.

* Grosses prunes de Provence.

Le Comte. Ces fruits admirables qui, détachés de l'arbre, n'avoient que quelques jours de vie, acquièrent par cette demi-cuisson une consistence qui les rend pro-

LES FRUITS. pres pour les tranſports. Ils paſſent alors d'une province à l'autre.

La Comt. Ne bornons point là l'éloge des fruits ſecs. Ils traverſent les mers. On les préſente devant les rois. Ils vont faire connoître juſqu'au bout du monde l'excellence de la terre qui les a produits.





LES LEGUMES.

DIXIÉME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. VOus me ferez plaisir, mon cher Chevalier, de me laisser prendre copie de ce que vous avez mis au nèt sur le choix des fruits auxquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédécesseur y a mis bien de l'inutile, & parmi le bon, il n'y a ni régle, ni succession. Tout le bon y vient à la fois : ensuite je me trouve dépourvû de tout. Ce que vous m'avez montré est un moyen sûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre important que M. le Comte a vû observer par-tout dans ces beaux potagers, qui, depuis la paix d'Utrec, ont été si fort du goût des seigneurs intelligens. C'est la méthode dont nous sommes redevables à Louis XIV.

LES LÉGUMES.

Le Chev. N'eſt-ce pas plûtôt à M. de la Quintynie ?

Le Pr. Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paye ſon talent. Mais quand un Roi careſſe un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le dévelope, & il lui fait faire d'heureux efforts qui ſervent enſuite aux autres de modéle & de régles. Les grands ſuccès de M. de la Quintynie ſont moins dûs à ſon propre génie, qu'au déſir paſſionné qu'il avoit de plaire à un monarque plein de goût & au meilleur de tous les maîtres. Ce déſir lui a fait trouver l'art du jardinage que ni lui, ni perſonne ne connoiſſoit auparavant. Ainſi ce prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux mêmes dont la mémoire nous eſt chère par le ſoin qu'ils ont pris, en faiſant quelques expéditions dans les pays étrangers, de nous en apporter de nouvelles eſpéces de fruits.

Le Chev. Connoiſſons-nous beaucoup de fruits qui nous ayent été procurés de cette façon ?

Virg. Georg. 2. Plin. hiſt. nat. l. 11. & ſeq.

Le Pr. Vous avez pû voir dans Virgile & ailleurs, que les expéditions des Grecs en Perſe, en Arménie, & en Médie, ont procuré à l'Europe le citronier, l'abricotier, & le pêcher. Les guerres des Romains

ſous Lucullus dans le Pont, ont donné lieu à rapporter de Céſaronte à Rome le ceriſier qu'on n'y connoiſſoit pas. Les princes croiſés nous rapportèrent de leurs voyages d'outre-mer dans le XII & XIII ſiécles les prunes de Damas & la ſainte-Catherine, avec pluſieurs ſortes de raiſins. Mais Louis XIV. en formant par ſes bienfaits M. le Nautre & M. de la Quintynie, a donné des maîtres de jardinage à toute la France : ou plûtôt les jardins & le potager de Verſailles ſont devenus l'école de l'Europe entière.

LES LE'GUMES.

Plin. hiſt. nat l. 2. 5. *ſect.* 30. Hard.

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature, nous a donné, comme vous le voyez à préſent, une guirlande de beaux fruits auſſi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui, pour n'être pas relevée par des couleurs auſſi brillantes, ne laiſſe pas de plaire par une extrême variété, & par une ſuite de plantes toûjours nouvelles & toûjours utiles. Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de May, & finiſſoient aux premiers froids. Aujourd'hui le ſage gouvernement du jardinier en fait durer l'uſage autant que l'année même, & les fait croître à ſouhait malgré les feux qui deſſéchent la terre, & malgré la gelée qui l'engourdit.

LES LÉGUMES.

Le Chev. Cette autre partie du jardinage est-elle difficile ?

Culture des légumes.

Façons ordinaires.

Le Pr. La réussite en dépend de plusieurs menues opérations qui s'apprennent très promtement par l'usage. Ce seroit perdre du tems que de vous en donner des régles. Vous comprenez assez ce que c'est que labourer, fouiller, bêcher, & ameublir la terre. Il ne vous faut plus de dictionnaire pour entendre ce que c'est qu'alligner des planches de légumes, mettre une planche en ados ou en pente, serfouir ou béquiller la terre avec un fer à deux dents, soit pour ôter les herbes qui appauvrissent les légumes, soit pour ouvrir des passages à l'eau des pluies & des arrosemens. Personne n'ignore ce que c'est que couvrir de cloches les fraises, les melons, & tout ce qu'on veut pousser sur couche; ce que c'est que donner de l'ait à la cloche en la soûtenant sur une fourchette de bois; ce que c'est que fouler ou couper le verd des légumes pour empêcher les feuilles d'en bas de blanchir & de pourir la racine; pincer & arrêter ce qui monte trop, en coupant les extrémités pour faire grossir le reste; éclaircir ou ôter le trop parmi les melons, les concombres, les raisins, & autres fruits; lier la chicorée, la laitue Romaine, & le celleri pour les faire blanchir;

empailler les cardons & les artichaux ; dresser des couches hautes ; faire des couches sourdes ou enfoncées à fleur de terre ; échauffer une couche, & la réchauffer en l'environnant de fumier de cheval tout nouveau . . . . LES LÉGUMES.

Le Chev. J'entens tout ce que ces termes signifient : mais voilà bien de l'ouvrage.

Le Pr. Il n'y a rien là qui doive vous effrayer. L'exécution de toutes ces choses est la gloire du garçon jardinier. Nous vous réservons pour de plus nobles soins. Ce sera à vous un jour à diriger le travail des autres. Ils vous prêteront leurs bras : mais vous serez chargé, s'il vous plaît, d'avoir de l'ordre & de l'esprit pour eux.

Le Chev. Supposons qu'on me confie au logis la direction du potager, quelle est mon affaire en ce cas ?

Le Pr. Votre objèt alors sera de ne laisser ni aucune partie du potager inutile, ni aucune partie de l'année dépourvûe de légumes. Dans cette vûe, il faut vous appliquer tout particulièrement à connoître en quel tems chaque plante potagère peut & doit être mise en terre, & combien de tems elle y doit demeurer, afin que sachant le tems où les unes doivent finir & être arrachées, vous en fassiez tenir d'autres toutes prêtes pour les remplacer.

LES LÉGUMES.

Le Chev. Je vois bien que c'est cette connoissance qui régle tout : mais comment y parvenir ? Il y a, ce me semble, des milliers de plantes dans un potager.

Le Pr. C'est une partie de l'histoire naturelle aussi bien que de l'économie, dont l'acquisition est très-aisée & très-importante. Elle est importante. Un gentilhomme se pique de savoir ce que c'est que le cacao du Méxique, ou l'aréca des Indiens. Il a bien un autre intérêt à donner à propos des ordres qui l'empêchent de manquer, dans la saison, d'asperges, de petits pois, ou de melons. Cette connoissance est en même tems très-facile à acquérir.

Division des plantes potagères.

On peut partager les plantes potagères, les arbres fruitiers mis à part, en sept ou huit classes, qui sont les racines, les verdures, les salades, les fournitures, les plantes fortes, les herbes odoriférantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.

Le Chev. Qu'entendez-vous, je vous prie, par légumes proprement dits ?

Le Pr. On ne devroit réguliérement appeller légumes que les grains qu'on recueille dans des cosses, comme pois, féves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'usage étend ce nom aux racines mêmes, & à la plûpart des plantes potagères.

Le

Le Chev. Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles sont celles dont on fait le plus d'usage, & dans quel tems les plante-t-on ? LES LÉGUMES.

Le Pr. Les racines sont les salsifis, les carottes, les panais, les chéruis, les raves, les betes-raves, les navèts, & quelques autres. Cersifi ou salsifi.

Le salsifi est de deux sortes, le commun & celui d'Espagne, ou scorsonère, qui grossit davantage & est plus estimé que le commun. On séme la scorsonère, au printems & au mois d'Août. Elle demeure deux ans en terre : mais on en séme une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le salsifi commun se séme au printems, & ne dure que jusqu'au Carême de l'année suivante. Ces racines, & généralement toutes les racines potagères, se plaisent dans une terre un peu grasse, mais extrémement douce & ameublie : sinon, la résistance des masses de terre trop liées les fait fourcher, ce qui en ôte tout le mérite.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges, & violettes, se sément en Avril, ou un peu plûtôt, dans une terre légère & sabloneuse, mais un peu humectée. On a soin de les sarcler, de crainte que les autres herbes ne les appauvrissent, Panais, carottes.

LES LÉGUMES. & de les éclaircir comme les salsifis pour les fortifier. On peut en racoucir le verd qui épuiseroit la racine, ou l'altéreroit en se pourrissant faute d'air. On léve les racines avant l'hyver & on les conserve en les enterrant fort près l'une de l'autre.

Chérui. Le chérui se séme & se plante fort dru, parce qu'il grossit peu. On ne le conserve que jusqu'au Carême.

Navèts. Les navèts se sément au printems pour en avoir en été. On en séme en Août qu'on recueille de même deux mois après. On les conserve à l'abri & au sec, mais par tas & sans grande précaution durant tout l'hyver. Les petits navèts de Champagne sont les plus estimés : mais semés ailleurs ils n'ont plus le même goût.

Raves ou raiforts. Les raves veulent la terre la plus douce & de fréquens arrosemens. On les séme & on les éléve sur couche dès le mois de Décembre en les couvrant. Elles ne sont que cinq ou six semaines en terre, & on en reséme entre les rayons de laitues & de chicorées, pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainsi une double moisson.

La bete-rave, comme les salsifis, les carottes, les panais, & les raves, ne se multiplie que de graine. On la séme & on la transplante au printems. On la léve avant

la gelée, pour la conserver dans le sable à couvert.

LES LÉGUMES.

Taupinambours.

Les taupinambours ou poires de terre sont des excrescences ou des tubercules qu'on détache des racines d'une plante fort haute qui nous a été apportée de la partie du Brésil où demeurent les peuples nommés Taupinambours. D'autres disent qu'elle vient du Canada. On la multiplie de plants enracinés. Ces poires sont bonnes cuites, & tiennent du goût de l'artichaud.

Truffes rouges.

Les truffes rouges ou pommes de terre sont différentes. C'est une masse charnue qui végéte sous terre dans les endroits crévassés & sabloneux. La truffe ne pousse ni tiges, ni racines.

Le Chev. Par quels moyens peut-elle donc tirer des sucs de la terre, & grossir ?

Le Pr. Elle se nourrit apparemment par ses pores. Après avoir grossi plus ou moins, elle se desséche & se perpétue par ses petites graines qui sont imperceptibles. Les cochons sont fort avides de la truffe : quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le berger. Celui-ci les écarte d'un coup de houlette, & réserve cette trouvaille pour les tables les plus délicates.

LES LÉGUMES. Les verdures. Ce que je vous dirai des verdures ne chargera pas vos tablettes plus que ce qui vient d'être dit des racines. Les verdures ou herbes de cuiſine, ſont l'oſeille, la poirée, le perſil, & les autres qui vous ſont aſſez connues.

Oſeille. L'oſeille, tant la pointue que la ronde, ſe peut multiplier de touffes éclatées, ou de graines qu'on ſéme depuis Mars juſqu'en Septembre. Une planche d'oſeille ſe coupe durant ſix ans, pourvû qu'on la nourriſſe de tems en tems de quelques pouces de terreau & de terre de ſentier. Mais la meilleure pratique eſt de la ſemer tous les ans au printems.

Arroche. L'arroche ou bonne-dame ſe ſéme au printems & paſſe aſſez vîte. Elle ſert à dorer les potages, & à faire certaines farces fort eſtimées. On la ſéme tous les mois.

Poirée. La poirée ou bette-blonde ſe ſéme en Mars. On la coupe pour l'uſage journalier, & elle repouſſe comme l'oſeille. Ce qu'on en tranſplante ſe conſerve aiſément malgré la gelée, & donne des cardes ſur la fin du printems ſuivant.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, mèt-on ordinairement pluſieurs piés de poirée dans les plants d'artichaux? Eſt-ce pour les y faire blanchir à l'ombre?

Le Pr. C'eſt pour donner le change aux

mulots, qui épargnent les artichaux en exerçant leurs dents sur les piés de poirée qui sont plus tendres, & qu'on leur abandonne sans regrèt. LES LÉGUMES.

On fait des bouillons amers, mais salutaires, & souvent préférables aux remédes étrangers, avec la bourache & la buglose. L'alleluya est plus rafraîchissant : c'est une espéce de tréfle qui se multiplie de brins enracinés. Ces trois plantes potagères se peuvent multiplier de graine en tel tems qu'on veut. Buglose. Alleluya. Bourache.

Le persil, tant le commun, que le frisé, & le persil de Macédoine, qui est plus aromatique que les deux autres, nous servent par leurs feuilles & par leurs racines. On séme le persil au printems. Son feuillage repousse après avoir été coupé. On peut faire blanchir le persil de Macédoine pour en faire des salades d'hyver, comme on en fait avec le céleri qui paroît être une quatrième espéce de persil. Persil.

Les épinars se sément en Août & en Septembre dans une terre fort amendée. Les premiers semés donnent sur la fin de l'autonne & jusqu'en hyver. Les autres qu'on conserve tout l'hyver sont la manne du Carême. Epinars.

Les choux dont chacun connoît assez les espéces & l'utilité, se sément au prin- Choux.

tems & plusieurs mois de suite, pour en avoir en différentes saisons. Ceux qu'on séme en autonne se transplantent dès l'autonne en pépinière, c'est-à-dire, fort serrés pour ne pas employer inutilement un grand terrain tant que leur feuillage s'étend peu. On les transplante une seconde fois au printems quand ils sont forts, & on les espace alors selon la largeur qu'ils doivent prendre. On attache plusieurs choux d'hyver avant les gelées, & on les conserve attachés la racine en haut, ou plûtôt la racine enfoncée dans le sable. On peut ainsi en avoir presque toute l'année.

Choux-fleurs. Les choux-fleurs, dont la bonne graine vient de Chypre & de Malte se sément & se conservent comme les choux ordinaires. Mais si au mois d'Août ou de Septembre on séme les choux-fleurs dans des baquèts pour les mettre à couvert & pour les transplanter au printems, on jouit par ce moyen dès avant les chaleurs & durant toute l'année, de ce délicieux légume qui étoit autrefois une rareté sur la fin de l'autonne.

Broccolis. Les broccolis ou les petites branches qui renaissent sur les tiges des choux qu'on a coupés, sont de service dans bien des ragoûts sur les meilleures tables. C'est une imitation du chou broccoli si vanté chez les Italiens.

Passons aux salades qui font toûjours partie de la bonne chère. Quoiqu'on fasse à la cuisine cent différens usages des laitues, des chicorées, & du céleri, ces herbes font le fond principal des salades, dont il est aisé d'être toûjours pourvû par la manière de les semer de quinze jours en quinze jours, & par l'inégalité même des accroissemens de chaque espéce. Les laitues seules se relayent durant six mois & plus, pour nous rafraîchir tour à tour. Les laitues à coquille, & celles de la passion résistent à la gelée, sur-tout si on a pris soin en autonne de les placer sous un bon aspect & sur un ados : elles commenceront à pommer dès le mois de Mars. La petite crêpe & la grosse ne tardent pas à pommer sur couche & sous cloche : elles peuvent même être de service avant les précédentes. La laitue royale, la saint-Germain, la grosse-blonde, la blonde de Mèts, & sur-tout la laitue-George, replantées en pleine terre, pomment à souhait jusqu'aux grandes chaleurs. On seme pour l'été les laitues de Boulogne & de Gènes, blondes, rousses, vertes, rouges, & toutes celles qui ne montent pas facilement. On les lie quelquefois pour les faire mieux pommer. Les laitues de Perpignan & de la passion réussissent encore en autonne,

LES LÉGUMES.

Les salades.

Laitues.

LES LÉGUMES.

L'hyver se félicite d'en recueillir les restes ; ou même de moissonner en herbes les nouvelles venues dont il envie la jouissance au printems.

Laitue Romaine.

Les laitues Romaines qu'on a de même semées & liées à propos, peuvent en été prendre la place des laitues, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vîte. Souvent la Romaine mérite la préférence, même dans la liberté du choix. La laitue Batavia, qui commence à devenir commune, l'emporte sur toutes les autres par sa douceur, & par la facilité d'en avoir pendant tout l'été.

Chicorée.

Cette moisson n'est pas finie que celle de la chicorée & du céleri commence & continuera tout l'hyver. On séme la chicorée dès le mois de Mars & jusqu'en Juillèt. On la replante au large en différens tems, puis on la lie pour la faire blanchir : & quand on n'a point de serre pour la conserver dans le sable, on l'arrache, & on en place plusieurs piés serrés les uns contre les autres en terre à la profondeur de quatre ou cinq doigts. On couvre le tout de fumier sec. Mais il faut aërer les têtes, en écartant le fumier dans les beaux jours pour empêcher la pourriture. Nous avons à présent une chicorée très-douce qui se coupe comme l'oseille six semaines de suite & plus en été

ſans monter en graine, & qui remplace les laitues quand elles manquent.

LES LÉGUMES.

Céleri.

Le céleri ſe ſéme dès le printems. On le tranſplante dans des rayons un peu profonds: & lorſqu'il eſt fort, on le butte en amoncelant la terre à ſes côtés juſqu'au haut des feuilles qu'on ébarbe. Il blanchit au bout d'un mois. On le conſerve en terre où il continue à blanchir ſi la lumière n'y entre point.

Chicorée ſauvage.

La chicorée ſauvage, qui eſt utile par ſes racines & par ſon feuillage, ſe ſéme de quinze jours en quinze jours depuis la fin de Février. Par-là on peut en avoir toûjours de tendre pour les ſalades vertes qui plaiſent à quelques perſonnes. On la fait blanchir pour l'hyver: & pourvû que la racine ſoit en terre dans le ſable, on la coupe juſqu'à trois ou quatre fois.

Les fournitures.

Avec les ſalades il faut vous livrer les fournitures, ou certaines herbes qu'on y mélange modérément. Les unes ſont de tous les tems, comme la pimprenelle & le cerfeuil tant le commun qui ſe ſéme tous les quinze jours, depuis Février juſqu'en Septembre, que le cerfeuil muſqué qui demeure en place ſans craindre la gelée: les autres varient ſelon les ſaiſons, comme le pourpier verd, qu'on ſéme ſur couche & ſous cloche en Février; le pour-

Pimprenelle. Cerfeuil. Pourpier.

LES LÉGUMES. pier doré qu'on séme sur planche au mois de Mai ; le cresson alénois qu'on séme tous les huit jours pendant l'été ; le cresson d'eau qu'on ne recueille pas dans le potager, mais au bord des ruisseaux & des fontaines ; les mâches & les raiponses qu'on peut semer dans le potager, ou faire cueillir dans les terres à blé où elles se sément tous les ans d'elles-mêmes.

Naturce ou cresson.

Mâches.

Raiponses.

* Les herbes fines & odoriférantes.

* Il faut être encore plus retenu dans l'usage des herbes fines & odoriférantes, telles que sont l'estragon, le beaume ordinaire, le beaume citronné, la civette d'Angleterre ou appetit, le coq, l'anis, le fenouil, la petite mélisse ou citronnelle, le basilic, & la roquette.

Bordures.

C'est avec plusieurs de ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrés, & on leur associe pour divers usages le thim, l'hisope, la sauge, la lavande, la marjolaine, l'absinte, la camomille, la rue, les violettes, & la sarriette. On peut ranger celle-ci auprès des pois & des féves auxquels elle servira d'assaisonnement avec quelques laitues.

Salades d'herbes confites.

Pour n'être pas exposé à la rigueur de certains hyvers, ou même pour ménager d'agréables changemens, on prépare de bonne heure de quoi joindre des salades cuites ou confites aux salades d'herbes

cruës. On les compose d'oignons de Catalogne, ou d'autres oignons blancs, de beres-raves cuites, de céleri cuit, de pointes d'asperges cuites, de plusieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme sont les cornichons, ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui sont des fleurs non épanouies, du cresson du Pérou, aujourd'hui fort commun ; la criste marine, qu'on tire du voisinage de la mer, enfin les câpres qui sont les boutons du câprier, & qui laissées quelque peu longtems sur l'arbre, seroient devenu fleurs, & enfin fruits. Le câprier se plaît dans les décombres & dans les crévasses des murailles. LES LÉGUMES.

La plûpart des légumes étant assez insipides, on les releve par le sécours des plantes fortes, qui par leur sel volatil & piquant en sont comme l'assaisonnement naturel. Elles tiennent toutes de la nature de l'oignon qui est la plus estimée d'entre elles. Les autres sont le poireau, la ciboulle, l'échalotte, & la rocambole. L'ail a de quoi contenter le palais le plus difficile à émouvoir. La campagne en fait grand usage, & on pourroit l'appeller la thériaque des païsans. Les plantes bulbeuses. *Galien.*

Le Chev. C'est un vrai poison pour d'autres. Horace qui en avoit trouvé dans un ragoût à la table de Mécène, crut avoir dans

LES LÉGUMES. le corps tous les poisons de la Colchide.

Le Pr. Il se soulagea bien en donnant à

Epod. od. 3. l'ail toutes les malédictions que vous savez.

Le Chev. J'ai interrompu la culture des plantes fortes.

Le Pr. Les poireaux se sément au printems. On les transplante afin qu'ils grossissent étant mis plus au large. On les arrache avant l'hyver, & on les conserve tant qu'on veut, ou en les mettant dans le sable de la serre, ou en les rangeant en terre les uns contre les autres sous de grand fumier sec.

Les oignons se sément & quelquefois se transplantent. On les foule au commencement de Septembre pour leur donner plus de ventre, & on les conserve à couvert de l'humidité & de la gelée. On peut aussi en semer en Septembre, & les transplanter au printems pour en avoir de bonne-heure. Les plus petits qui ont passé l'hyver au grenier, repiqués dans une bonne terre au printems, deviennent extrémement gros.

Les vrais légumes qui sont les féves, les haricots, & les pois, dont les espéces varient beaucoup, réussissent généralement mieux dans la terre légère & sabloneuse que dans la forte. La plûpart demandent le secours des rames, & beaucoup d'air entre deux routes, pour pouvoir donner abondam-

ment. On a soin de pincer ou de rogner les féves pour fortifier la tige & les cosses en retranchant le montant. On ôte par le même moyen une légion de pucerons qui s'attachent vers le haut où le verd est plus tendre. En semant les pois de mois en mois, & même dès l'hyver, on en a de nouveaux presque d'un bout de l'année à l'autre, & sans difficulté jusqu'à la fin d'Octobre. On séche le reste pour l'hyver. LES LÉGUMES.

Les fruits de terre.

Le potager, après toute cette multitude de racines, d'herbes, & de légumes qu'il nous prodigue, mèt le comble à ses libéralités par les fruits de terre, plus estimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre ou qui viennent à platte terre, sont les melons, les concombres, les potirons, & autres courges. On peut mettre à leur suite les asperges quoique ce soient des tiges ; les artichaux, quoiqu'ils soient le calice d'une fleur, & les cardes, quoique ce soient des côtes de feuilles. Nous n'ajoûterons pas ici les groseilles de trois ou quatre espéces, ni les framboises, non plus que les fraises, que nous avons rangées ailleurs parmi les véritables fruits.

Asperges.

Commençons par les asperges, dont la première culture est un peu longue. Mais s'il en coûte d'abord de la patience & des soins, un plan d'asperges vous récompense vingt & vingt-cinq ans de suite, quelque-

LES LÉGUMES.

fois plus. On n'attend pas qu'il ſoit épuiſé pour en faire un autre : & on fait celui-ci dans un endroit où il n'y ait pas eu d'aſperges, afin que celles qu'on y plantera trouvent plus abondamment les ſucs qui leur conviennent.

Le Chev. Puiſqu'un plant d'aſperges eſt d'un ſi bon revenu, vous voudrez bien m'apprendre comment on le dreſſe. Je prends goût à la philoſophie pratique.

Manière de faire un beau plant d'aſperges.

Le Pr. Un nouveau plant ſe peut faire de graine : mais on avance beaucoup en le faiſant plûtôt de piés enracinés de deux ans. On les plante ſur deux lignes ſeulement dans des planches de trois piés & demi de large : le ſentier qui ſépare les planches doit être de deux piés. On pratique le long des lignes des trous de quinze à ſeize pouces de diamétre ſur quatre de profondeur, & diſpoſés en quinconge. On laiſſe au milieu de chaque ouverture un petit monticule pour y aſſeoir une touffe compoſée de deux piés de jeunes aſperges. Le jardinier les tient aſſujetties d'une main, pour en étendre circulairement les racines de l'autre main : puis il les couvre de terre, en y appuyant ſucceſſivement par-tout, de crainte qu'il n'y reſte aucun vuide : il acheve ainſi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent baſſes & enfoncées d'un pié au-deſſous du

niveau des allées. La terre, qui en a été retirée avant que d'y planter, demeure amoncelée & entassée en dos d'âne sur le sentier, d'où on la rejettera peu-à-peu & d'année en année dans la planche qui reviendra ainsi au niveau du sentier. On terrote les asperges de deux ans en deux ans, & on recouvre le terreau de la terre du sentier. Quatre ans après qu'on a planté, on pourra cueillir de belles asperges. Alors on retournera le vieux plant pour employer le terrain à un autre usage. LES LÉGUMSE.

Le Chev. Ce n'est, ce me semble, qu'au mois d'Avril que l'asperge commence à donner. Comment donc peut-on parvenir à en avoir, comme on fait, de très-tendres dès le mois de Janvier ?

Le Pr. On en avance la jouissance par le sacrifice qu'on fait de quelques planches. Dès le mois de Novembre on retire toute la terre des sentiers qui séparent les planches, & on remplit cette ouverture à la profondeur de trois piés sur deux ou un peu plus de large, de fumier de cheval tout nouveau. On éléve ce fumier de dix-huit pouces au-dessus du niveau. Lorsque les prèmières asperges commencent à monter à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches, au travers desquelles la lumière les colore du plus beau verd. Il faut cou- Asperges hâtives.

LES LÉGUMES. vrir ces cloches de fumier sec pendant la gelée, & lorsqu'il nége emporter le fumier avec la nége qui réfroidiroit tout. Le fumier sec qu'on y apporte doit couvrir ou toucher immédiatement les cloches & non les asperges, parce qu'au lieu de verdir elles blanchiroient sous la paille. En renouvellant ensuite, ou en tout ou en partie, le fumier des sentiers qui s'abaisse en s'éteignant, on réussit à coup sûr à avoir des asperges fort vertes dès le mois de Janvier. La recolte continuera un mois ou six semaines dans chaque planche, & se renouvellera si on renouvelle les échauffemens, jusqu'à ce qu'un autre plant fournisse son fruit sans effort au retour du printems. Les planches qu'on a poussées par cette chaleur artificielle ont besoin de quatre ans pour se rétablir, & pourront encore alors souffrir une seconde & dernière opération.

Artichaux. La culture des artichaux est plus aisée. Tout s'y réduit à les loger dans un excellent fonds qu'on engraisse le plus qu'il est possible ; à planter en échiquier les œilletons qu'on a détachés des plus forts piés avec un peu de racines ; à les espacer de trois piés ou plus si la terre est forte, afin qu'ils ayent plus de place pour étendre en liberté leur large feuillage ; enfin à les garantir de la gelée, en les butant, c'est-à-

dire, en amaſſant la terre autour de leurs feuilles racourcies, ou en couvrant le tout de long fumier ſec. Les bons œilletons ſont blancs à l'endroit où tiennent les racines. On fait une pépinière des médiocres, pour remplir au beſoin ce qui périt.

LES LÉGUMES.

La tige qui s'eſt fortifiée, & qu'on a arrêtée en automne, donne du fruit au printems. Ce qui a été planté au printems en doit donner en autonne. La tige qui commence au printems à montrer ſon fruit, étant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en Septembre. On ſe régle ſur ces obſervations pour s'aſſurer deux recoltes.

Le Chev. La recolte peut donc être double dans un même plant. Il ne faudra qu'en laiſſer monter une partie au printems, & arrêter l'autre qui ſe réſervera pour l'autonne.

Le Pr. C'eſt la précaution qu'on peut prendre quand on n'a pas deux plants ſéparés. Les artichaux de la ſeconde recolte & ſur-tout les violèts, dépouillés de leurs feuilles, ſéchés & enfilés par manière de chapelèts, avec une feuille de papier entredeux, ſe conſervent au ſec tout l'hyver, pour être, avec les champignons, la fourniture des tourtes & des ragoûts.

Le Chev. Quelle eſt la durée d'un bon plant ?

LES LÉGUMES. *Le Pr.* Elle n'eſt guères que de quatre ans : mais on en renouvelle une partie tous les ans : ainſi la jouiſſance n'eſt pas interrompue ; & ce qu'on détruit a encore ſon utilité. On aſſemble les feuilles des artichaux qu'on veut remplacer. On les lie, & on les empaille ſans leur donner aucun air que par le haut. Ils blanchiſſent comme des cardons d'Eſpagne, dont le gouvernement eſt à-peu-près le même. On conſerve tout l'hyver dans le ſable de la ſerre ces grands paquèts de feuilles parfaitement blanchies & dépouillées de toute leur amertume.

Cardes & cardons d'Eſpagne.

Le Chev. Venons, je vous prie, à la culture du melon.

Concombres. Citrouilles. Potirons. Melons.

Le Pr. Vous laiſſez-là le concombre, la citrouille, & le potiron. Ne les mépriſons pas. On en fait des potages, des ragoûts, du pain, & des remédes. La culture en eſt entièrement ſemblable à celle du melon, ſi ce n'eſt qu'on ne les taille pas avec tant de précaution.

Culture du melon.

Le melon eſt une des plus parfaites productions du potager, & un des plus délicieux rafraîchiſſemens que la nature, toûjours attentive à nos beſoins, nous ait préparés durant les grandes chaleurs. Pour l'élever à ſouhait, on choiſit l'aſpect du midi & un bon abri, qu'on fortifie avec

des briſe-vents de paille. On mèt les couches à un pié près l'une de l'autre pour les échauffer, en rempliſſant de tems en tems de fumier nouveau l'intervalle qui les ſépare. On étend ſur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau qu'on peut utilement mêler de ſable noir. Mais point de terre franche : elle y feroit nuiſible. On ſéme les melons dès le mois de Février, ſans en tremper la graine ni dans le vin, ni dans le ſucre. On ne le feroit qu'à l'imitation de ceux que les jardiniers ont dupés. On ſéme en mettant les graines quatre à quatre dans des trous allignés & diſtans de deux doigts. Rien n'empêche de ſemer quelques menues ſalades entre ces lignes.

LES LÉGUMES.

Quand les jeunes melons ont quelques feuilles, on les tranſplante ſur une autre couche, en les mettant à cinq ou ſix, ſous chaque cloche, qu'on couvre de paillaſſons pour les garantir de la gelée ou du hâle qui les rôtiroit. Si la couche eſt trop ardente, on y enfonce un bâton de loin à loin pour former autant de ſoûpitaux par où la chaleur exceſſive s'évapore. Quand ils deviennent forts, on les tire de cette pépinière pour les tranſplanter à l'aiſe ſur une troiſième couche avec leur motte, à deux piés près l'un de l'autre. On peut arrêter le montant & le trop de

LES LÉGUMES. jèts pour fortifier le reste. Mais c'e stune pratique plûtôt pernicieuse qu'utile d'abattre dans les commencemens les deux feuilles séminales, & par la suite les fleurs mâles, qu'on appelle, mal à-propos, fausses fleurs. Ces piéces n'ont pas été mises inutilement dans les plantes. Vous savez qu'elles lui rendent des services importans, après lesquels étant devenu inutiles, elles se fannent d'elles-mêmes, sans que l'homme se mette en peine de secourir la nature, ou de la réformer comme si elle s'étoit trompée.

Voyez la premiere partie, Entret. XIV.

Le Chev. Mais n'est-ce pas à-peu-près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits sur un arbre, & que l'on ôte le trop ?

Le Pr. Il n'y a là aucune réforme. L'homme est maître d'opter ; & s'il aime mieux un petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut sans désordre engraisser les uns par le retranchement des autres. C'est aussi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on est sûr d'en avoir deux ou trois bien formés sur une tige, on peut supprimer tout le reste pour embellir le peu qu'on a trié sur le tout.

Dès que les nuits sont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arrosemens fréquens avancent tout.

Quand le melon eſt gros comme le poing, on réduit les arroſemens à un ſeul en trois jours. Eſt-il enfin parvenu à ſa groſſeur? alors on ne l'arroſe plus ; l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus ſucré, que ſi la ſéve en étoit délayée de beaucoup d'eau.

Le Chev. Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un très-petit eſpace de terre.

Le Pr. Ce que j'y admire le plus, n'eſt pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la ſage diſtribution qui a été faite de toutes ces productions ſelon les beſoins des ſaiſons & des climats. Durant l'hyver, lorſque la terre ſe repoſe & ceſſe de produire pour recouvrer de nouveaux ſucs, nous jouiſſons d'une ample proviſion, tant de fruits que de légumes fermes & capables de durer long-tems. Pendant l'été la terre varie tous les jours ſes libéralités : & à meſure que le ſoleil agit plus fortement ſur nous, elle ſemble attentive à nous donner des fruits rafraîchiſſans, comme ſont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches, & les poires fondantes. La même convenance que je trouve entre les fruits & les ſaiſons, je la trouve entre les fruits & les climats.

Raiſon de la variété des fruits ſelon les ſaiſons & ſelon les climats.

Les Légumes. A mesure qu'on avance vers ces régions dont les habitans voyent le soleil passer & repasser sur leur tête, j'y trouve de toute part des fruits, non-seulement fondans comme le melon; mais glacés, acides, & pleins d'une eau propre à humecter leur sang trop raréfié. Tels sont les limons, les citrons, les orangers, les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat, je commence à y trouver la vigne, & je m'apperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir suffisamment, pour fournir aux habitans de la Zone tempérée, & aux peuples septentrionaux, dont le sang est épaissi par le froid, une liqueur spiritueuse, propre à résister au poids d'un air trop engourdi.

Le Chev. Mais cette libéralité de la nature ne seroit-elle pas plus digne de notre reconnoissance, si elle alloit jusqu'à donner toutes sortes de fruits à toutes sortes de saisons & de païs?

Le Pr. L'Auteur de la nature n'est pas seulement libéral : il est en même tems économe. Si sa libéralité n'avoit ni régle ni bornes, les plus grands désordres en seroient la suite : au lieu que de son économie il résulte des biens infinis sur toute la société. Par-là l'homme se trouve dans la nécessité d'un exercice continuel. On lui

a épargné une multitude de vices, en lui épargnant la fainéantise : & non-seulement il se voit obligé de travailler pour vivre ; mais la distribution des fruits de la terre est telle, que pour y avoir part, il faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus & tous les talens qu'il a reçus. Le refus qui a été fait à un païs de certains avantages accordés à un autre, occasionne des besoins, des désirs, des efforts. Les commodités propres & particulières à chaque province, en mettent les habitans dans la dépendance les uns des autres. Leurs besoins deviennent autant de liens qui les unissent & qui rapprochent les païs les plus éloignés par le transport & par la communication de leurs productions respectives. L'agriculture & le commerce, qui sont les deux mobiles de la société, donnent lieu aux hommes d'exercer leur prudence dans le discernement des tems, des ouvrages, des marchandises, & des occasions ; leur patience dans les travaux ; leur fidélité dans les échanges ; leur économie dans l'usage des choses qu'ils n'ont pas toûjours à souhait.

LES LÉGUMES.

La même vûe paroit dans l'inégalité des saisons. Dans de certains mois de l'année, l'homme fait sur-tout usage de sa force & de ses bras. Il faut labourer, planter, se-

LES LÉGUMES. mer, herſer, replanter, ſarcler, cueillir, vendre. Il a ſouvent la plûpart de ces choſes à faire à la fois. Dans un autre tems il fait uſage de ſa prévoyance : il ſauve, il enléve ce qu'il peut à la malignité des vents, & à la rigueur de la mauvaiſe ſaiſon. Il enferme : il arrange : il entretient : il fait à loiſir les préparatifs néceſſaires pour l'année ſuivante. Par des exercices modérés, qui lui tiennent lieu de repos, il ſe mèt en état de recommencer au printems les plus forts travaux.

C'eſt ainſi que Dieu a voulu honorer l'homme, & l'aſſocier, ſi cela ſe peut dire, à ſes opérations. Il l'évertue & l'intéreſſe puiſſamment, en le laiſſant jouir de ce qu'il cultive, ou de ce qu'il cherche ; & en le mettant dans la néceſſité ou de manquer de bien des choſes, quand il ne ſe les procure pas ; ou de les voir dégénérer & périr dès qu'il en néglige la culture.



LE



LE LABOURAGE.

ONZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. PUisque nous nous trouvons seuls ces jours-ci, nous pourrons, sans incommoder personne, allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.

Le Chev. Voyons aujourd'hui la campagne. Allons tout à l'avanture : nous ne pouvons que bien tomber.

Le Pr. Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. C'est un autre jardin, & d'un goût fort différent de celui que nous quittons.

Le Chev. Il doit vous plaire : il est dans la plus parfaite simplicité.

Le Pr. Cette culture, toute unie qu'elle est, a coûté plus de peines que celle du plus beau parterre.

Le Chev. Voilà des laboureurs qui, avec

LE LABOURAGE. six chevaux, avancent fort lentement. Voyez, je vous prie, quelles masses de terre ils ont à renverser. Pourront-ils semer là-dedans ?

Le Pr. On n'y semera pas si-tôt : ce ne sera qu'au mois de Septembre, & après y avoir fait repasser la charue.

Le Chev. Le travail de ces pauvres gens est bien rude. Ils me font compassion.

Le Pr. Vous avez bien raison d'être sensible à leurs peines : mais nous sommes plus à plaindre qu'eux quand nous sommes désœuvrés. Ils sont dans l'ordre.

Le Chev. Il est vrai : mais il y a dans cet ordre quelque chose qui m'étonne & m'embarrasse. Quand je cultive une fleur, ce n'est qu'un jeu pour moi : mais quand il faut faire venir le blé, c'est une fatigue extrême. Ne faudroit-il pas que ce fût tout le contraire ? Je vous en fais juge. Qu'il en coûte pour avoir des jonquilles ou des œillèts, à la bonne-heure : en aura qui voudra. Mais pour avoir du pain, il faudroit, ce me semble, qu'il n'en coûtât rien.

Le Pr. Voilà ce que l'amour du repos nous suggère fort naturellement. Mais si c'est justement ce repos que l'Auteur de la nature a voulu écarter, aurez-vous à vous plaindre ? Nous sommes son ouvrage, & il l'a réglé comme il a voulu. Entrevoyons

au moins la sagesse de ses vûes. Les fleurs & les fruits, l'agréable & le nécessaire, tout est accordé au travail, comme tout est refusé à l'indolence. Mais il y a une différence extrême entre le travail qui produit à l'homme les choses qui ne sont que délectables, & le travail qui lui fournit son pain. Le premier est libre & communément peu pénible. Le second est indispensable & fatiguant. Pour avoir des fleurs, & même un assez grand nombre de beaux fruits, la Providence n'a pas voulu qu'il en coûtât beaucoup à l'homme. Le principal mérite de ce bienfait consiste dans l'agrément & les délices : elle auroit en quelque sorte affoibli la grace de son présent, si elle en avoit fait dépendre l'acquisition, d'un travail rude : & l'homme se seroit naturellement porté à renoncer à un plaisir peu nécessaire, s'il eût fallu se le procurer à force de fatigues & de sueurs. La culture des fleurs, & même de la plûpart des fruits, est donc pour l'homme une occupation amusante & une curiosité ingénieuse, qui demande moins de force que d'industrie. Elle est moins un travail pour lui qu'un délassement après son travail : d'ailleurs l'homme se trouve, à cet égard, entièrement maître d'opter.

LE LABOURAGE.

Il n'en est pas de même des légumes &

LE LABOURAGE.

de la verdure dont il se noûrit, ni du pain qui fait son principal soûtien. Il n'a pas été laissé sur ce point dans la même indifférence, & ce nécessaire lui coûte un sérieux travail : il n'y parvient que par des efforts assidus, & qu'à la sueur de son visage. La Providence, en un mot, lui a rendu le travail aussi nécessaire que le pain, aussi intéressant que la vie même.

Le travail nécessaire, comme le pain.

Mais ce travail, quoiqu'il lui coûte, ne va pas jusqu'à l'accabler. La terre qui a besoin d'être aidée de sa main, l'encourage par la récompense qu'elle accorde fidélement à ses soins. Tout ce qu'elle lui prête, elle le lui rend avec une usure incroyable, & elle multiplie les grains qu'elle reçoit, à proportion de l'assiduité & de l'industrie qu'il apporte à la cultiver. Elle n'est point sujette aux affoiblissemens qu'amène la multitude des années. Depuis une longue suite de siécles elle n'a point manqué de reprendre d'année en année les agrémens & la vigueur d'une vive jeunesse; & après qu'elle a enfanté les moissons les plus abondantes, le repos d'un an ou seulement d'un hyver, suffit pour réparer toutes ses pertes.

Fécondité de la terre.

Cic de Senect.

Le Chev. Je m'étois trompé, & je comprens à présent, que pour faire travailler l'homme, il n'y a point de moyen plus sûr que le besoin. Mais ce que vous dites,

Monsieur, de l'extrême fécondité de la terre, se trouve-t-il exactement vrai? Il y a bien des terres dont il seroit impossible de tirer du blé.

LE LABOURAGE.

Variété des terres relative à celle des grains.

Le Pr. Toutes sortes de terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains: je l'avoue. Il en est de sabloneuses ou de si légères, que tous les sucs que l'air y dépose, s'en évaporent fort vîte: & le blé qui veut une nouriture forte, n'y trouve pas de quoi subsister. Il est au contraire des terres fortes & argileuses que presqu'aucune semence ne peut percer. Il en est d'autres enfin qui tiennent un milieu plus ou moins juste entre ces deux qualités, & qui sont propres pour différentes productions, selon qu'elles approchent ou de la nature du sable, ou de la nature de l'argile.

Cette variété des terres a son but: elle est visiblement relative à la variété des grains, dont les uns demandent une terre légère; d'autres une terre grasse; d'autres enfin une terre moyenne.

En voulant que le blé fût le soûtien de la vie des hommes, le Créateur ne les a pas réduits à un étroit nécessaire. Il en a multiplié les espéces telles que sont le froment, le ségle, le ris, le millèt, l'orge, l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois, & beaucoup d'autres. Toutes ces sortes de

LE LABOURAGE. grains ont leur utilité & leur propriété, dont l'homme eſt toûjours la fin. Les uns ſont deſtinés pour le nourir lui-même. Les autres le ſont pour la ſubſiſtance des bêtes qui le ſervent, ou pour engraiſſer celles qui le nouriſſent. Ces grains lui fourniſſent encore des ptiſannes, dont la plus ordinaire & la plus nourriſſante, qui eſt la bierre, imite la force du vin, & en tient lieu dans les années où la vigne manque, & dans le païs où elle ne peut croître.

Pſalm. 103. Le froment qui eſt la plus forte nouriture & le ſoûtien de l'homme, ne réuſſit communément que dans les terres fortes, ou du moins limoneuſes. Le ris qui a auſſi beaucoup de ſubſtance, ſe plaît dans les terres graſſes & humides. Le ſégle vient à ſouhait dans une terre médiocre. Il ſe contente quelquefois de la plus légère. L'orge, l'avoine, le blé ſarazin, le millèt ſe plaiſent dans des terres ſabloneuſes, mais ne refuſent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils ſont bien pulvériſés.

Le ris réuſſit parfaitement en Aſie, où il eſt la nouriture ordinaire des habitans. Il y a auſſi quelques terres en Europe, où l'on le cultive avec ſuccès, comme en Piémont & en Eſpagne. Le froment & le ſégle ſont la nouriture des Occidentaux: mais on en a communiqué l'uſage à plu-

ſieurs provinces de l'Amérique qui s'en trouvent bien. Le maïs ou blé de Turquie étoit originairement la nouriture des Américains : mais il ſe cultive aujourd'hui très-communément en pluſieurs endroits de l'Aſie, & dans nos provinces de Breſſe, de Bourgogne, & de Franche-Comté.

LE LABOURAGE.

La variété des terres facilite le progrès de toutes ſortes de grains : & la diverſité des grains multiplie nos commodités. Souvent un grain qui ſert de nouriture dans un païs, eſt employé comme un reméde ſalutaire dans un autre. Quand un accident imprévû nous enléve les blés qu'on avoit ſemés avant l'hyver, les autres grains qu'on ſéme au mois de Mars ſervent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1709. & c'eſt preſque par-tout que le voiſinage des terres de différente nature donne à chacun la facilité de régler ſelon ſon goût, ou ſelon ſes facultés, le choix ou le mélange des grains dont il veut vivre. Ainſi par la ſage proportion qui a été miſe entre la nature des terres & la diverſité des grains, il ne ſe trouve point de terre qui ne puiſſe être de quelque rapport ; point de beſoin auquel il ne ſoit pourvû ; point de tempérament qui ne ſoit ſatisfait.

Sources de la fécondité de la terre.

Le Chev. Mais comment les terres, même les plus graſſes & les plus ſerrées,

LE LABOURAGE. peuvent-elles toûjours produire ? Où prennent-elles la substance des moissons qu'on en emporte tous les ans ?

L'action de l'air. *Le Pr.* Les terres pour être mises & tenues en valeur, ont besoin du secours du ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent de l'air, non de ces influences chimériques qu'on faisoit autrefois descendre de la lune & des astres ; mais des écoulemens substantiels composés d'eau, d'huile, de sels, d'air, & de feu, par le moyen desquels le volume des terres se trouve réellement augmenté & mis en action. L'homme de son côté leur fournit la culture & l'engrais.

Le travail de l'homme. La culture, en ouvrant fréquemment le dehors d'un champ, y facilite l'entrée & la distribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le sucent, jointe à l'évaporation qui est grande, à proportion que les terres sont poreuses, en épuiseroit bientôt toute la fécondité, si l'on n'y jettoit un amendement propre à leur rendre une nouvelle substance & de nouveaux sucs.

La culture des terres. Les terres fortes demandent beaucoup de culture & se contentent d'un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger.

Les terres fortes étant naturellement compactes, sans beaucoup d'interstices

entre les parties qui les composent, avec cela souvent durcies comme une croûte à leur surface, le fond en demeure froid, immobile, & sans action. Ce n'est qu'en les labourant profondément & en réduisant le tout en une menue poudre bien détachée, qu'on peut y insinuer l'action du soleil & l'impression de l'atmosphère. LE LABOURAGE.

Les terres maigres au contraire étant toutes à jour & sans profondeur, on en augmenteroit encore la disette en les ouvrant trop, & en ramenant à la surface ce qui est en bas. On fait mieux de ne leur donner qu'un labour superficiel. De-là la différence des charues.

Le Chev. Je les avois cru toutes jettées dans le même moule.

Le Pr. Approchons-nous de celle que nous voyons à l'extrémité de ce champ. Celle-ci est forte & armée, comme vous voyez; premièrement d'un grand coutre qui tranche la terre, & la dispose à souffrir une plus grande ouverture; en second lieu, d'un large soc ou fer triangulaire terminé en pointe, & applani à deux faces; pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en suivant le coutre; en troisième lieu d'une large oreille, qui se mettant toûjours du côté du sillon qu'on vient de tracer, y jette & y renverse sens-dessus-dessous la Charue.

LE LABOURAGE. meilleure partie de la terre du nouveau sillon qu'on ouvre. Cette pesante charue est réservée pour les terres franches où elle est tirée par quatre ou six, quelquefois huit ou dix chevaux, ou par autant de bœufs. Il y a une autre charue beaucoup plus petite & plus légère où l'on se contente d'un soc fort court & fort étroit, & avec laquelle deux chevaux peuvent suffisamment remuer une terre maigre, qu'on n'ose approfondir, soit pour n'en point laisser évaporer les sucs & la fraîcheur, soit pour ne point amener à la surface un grain de terre pire que celui qu'on sillonne.

Labours. *Le Chev.* Le canton où nous nous promenons est couvert de la plus belle verdure. Pourquoi, je vous prie, cet autre que nous voyons plus loin n'est-il pas cultivé?

Le Pr. Les terres labourables se partagent d'ordinaire en trois portions à peu-près égales. On en ensemence une avant l'hyver en froment & en ségle, ou bien en méteil qui est un mélange de l'un & de l'autre. La seconde portion se repose tout l'hyver, & est ensemencée au printems avec des Mars; c'est-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on appelle Mars, parce qu'on les séme

en Mars, ou au plûtard en Avril. La troisième portion est en jachère, c'est-à-dire, en repos. Mais elle n'est pas oisive durant ce repos apparent. Outre qu'on lui donne plusieurs labours, elle reçoit de tout côté. La nége l'enrichit par les sels qu'elle contient : les rosées & les pluies l'humectent : les vents mêmes lui apportent quelques sels, & de nouveaux sucs. Elle thésaurise pour l'année suivante, & son inaction est moins un délassement de ses fatigues précédentes, qu'une suite de préparatifs & un amas de provisions pour des productions nouvelles.

LE LABOURAGE.

Le Chev. Je mange tous les jours du pain : mais je vous avoue, que je ne sai que confusément comment vient le blé dont on le tire. Bien d'autres, renfermés comme moi dès l'enfance dans les murs de Paris, n'ont vû ces choses qu'en passant & sans suite. J'aurois quelque plaisir à savoir l'ordre de la culture, & le progrès du blé.

Ordre des labours.

Le Pr. Commençons donc par les labours. Il y en a trois indispensables pour le froment & pour le ségle. Le premier labour se donne en autonne aux terres où l'on vient de moissonner des mars. Il n'est pas profond, & n'est que pour préparer la terre & détruire les herbes naissantes.

LE LABOURAGE.

Quelques-uns remettent ce labour à la fin de l'hyver.

Le ſecond ſe donne au printems : en certains cantons à la S. Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, auſſi-bien que le troiſième qui précéde les ſemailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne ſuffiſent point ; & qu'il faut rompre & ameublir la terre, * en inclinant le ſoc de la charue pour percer dans les pendans des ſillons du labour précédent. Mais on ſe garde bien de recourir à ce moyen dans les terres trop humides & trop ſpongieuſes, où l'on s'applique au contraire à bien marquer les ſillons, à les tenir profonds & en pente le plus qu'on peut, pour faciliter la chûte & l'écoulement des eaux.

Deux labours ſuffiſent pour les mars, l'un avant l'hyver, l'autre au printems. Je ne parle pas de l'eſpéce de labour qui ſe fait encore auſſi-tôt qu'on a ſemé. C'eſt moins un labour qu'on donne à la terre, qu'une couverture qu'on procure au grain. Ce travail ſe fait dans les terres fortes avec une herſe, qui eſt une grande claie de bois lourd, armée de dents de fer ou de petites chevilles de bois, pour éparpiller légérement la terre ſur le grain, qui auroit trop

Herſe.

* . . . proſciſſo quæ ſuſcitat æquore terga
Rurſus in obliquum verſo perrumpit aratro. *Georg.* 1.

à percer si on le couvroit avec le soc de la charue. Dans les terres légères, ce travail se fait quelquefois avec la herse, quelquefois avec une petite charue, pour mieux couvrir le grain, qui perdroit bien-tôt tous les sucs & la substance dont il a besoin, si on le couvroit foiblement avec les dents de la herse. LE LABOURAGE.

L'engrais n'est pas moins important que les labours. Il est quelquefois nécessaire aux meilleures terres : il l'est toûjours dans les foibles. On ne fume point les bonnes, quand on ne demande d'elles que de menus grains. Les foibles ne sçauroient fournir, sans ce secours, les seuls menus grains qu'on en attend. L'engrais.

Le Chev. Que prend-t-on, que choisit-on particulièrement, pour rendre les terres fécondes ?

Le Pr. Cet amendement qui achéve ce que les rosées du ciel ont commencé, est tout ce qu'il y a sur la terre de plus inutile & de plus méprisable. On le compose principalement de la litière qu'on tire des écuries, des étables, & des bergeries. Les colombiers, les poulaliers, & les retraites de tous les autres animaux domestiques, fournissent des amendemens plus ou moins chauds, & qui étant mêlés, éteints, & corrigés l'un par l'autre, rendent aux terres la fertilité qu'elles avoient perdue.

LE LABOURAGE.

A ce mélange on peut joindre utilement toutes ſortes de pailles, le chaume, les coſſats, les feuillages inutiles, & tous les reſtes des herbages du jardin. Les bois pourris, les écorces ſur-tout ont encore plus de ſubſtance & de ſel, que ce que nous venons de nommer. Les fermiers attentifs mettent au même monceau, ou conſervent à part la ſuie des cheminées & des fourneaux, les chiffons d'étoffe, les poils des animaux, les raclures de cornes, les bouts de cuir, & de toutes ſortes de peaux de bêtes, le marc du vin, les reſtes des huileries, des braſſeries, des tanneries, & des teintures : ils arroſent le tout avec les eaux de ſavonage, quand ils ſont à portée de les avoir des blanchiſſeuſes, qui communément les jettent comme inutiles, quoique le ſavon ſoit plein d'huiles & de ſels, qui ſont les principaux élémens des plantes.

Balaïures des Villes.

Rien n'eſt plus animé que les terroirs où l'on répand les balaïures des grandes villes ; ſur-tout de celles, où avec le grand nombre des cuiſines, une multitude de manufactures de lainerie, verſent continuellement ſur le pavé l'huile & la graiſſe dont les blés ont beſoin.

En bien des pays, pour s'épargner les frais du tranſport des fumiers, on fait parquer les brebis & quelquefois les va-

ches sur les terres qu'on veut engraisser. LE LABOURAGE. Les parcs.

Le Chev. J'ai vû plusieurs parcs : ce sont des enceintes quarrées * faites avec de l'osier. On y enferme les brebis durant la nuit. Mais comment peuvent-elles demeurer exposées de la sorte aux injures de l'air?

Le Pr. Depuis la fin de Juin, jusqu'en Novembre, tant que les nuits sont douces & supportables, on fait usage des parcs sans aucun inconvénient, & la laine des brebis s'attendrit & se perfectionne en passant tour à tour à la rosée & au soleil. On mèt toûjours deux parcs ou deux enceintes ensemble : l'une est pleine : l'autre demeure vuide, parce que vers les trois heures du matin on fait passer les brebis d'un parc dans l'autre, pour échauffer successivement tout le terrain. On déplace ensuite les deux parcs, & on les porte un peu plus loin pour la nuit suivante. Avec ces claies, le berger transporte sa petite maison roulante. Il s'y renferme le soir avec son chien fidéle, &

* Ces cloisons sont composées de claies d'osier, longues de dix piés, sur six de haut, & appuyées sur des étaies qui sont accrochées au haut des claies, & affermies en pente contre terre. Quatre claies suffisent pour enfermer quinze brebis. On ajoûte une claie de chaque côté en longueur seulement, pour autant de nouvelle quinzaine qu'on y introduira. Mais, s'il y a cent brebis dans un quarré long d'une seule claie de largeur, on peut y introduire cent autres brebis par l'addition d'une seule claie sur la largeur, & avoir tout d'un coup le double de place.

LE LABOURAGE.

écarte du troupeau les loups & le voleur.

Les cendres.

Le Chev. Il y a des endroits où les gens de campagne brûlent le gazon, dont leur terre est couverte. Que gagnent-ils à cette pratique, qui couvre tout le pays d'une fumée affreuse ?

Le Pr. Je vais vous satisfaire. Outre les amendemens dont je vous ai parlé, il y en a un autre infiniment estimable, & qui pourroit, sur-tout dans les terres grasses, tenir lieu de tous les précédens, si l'on en pouvoit avoir une quantité suffisante : ce sont les cendres, & sur-tout celles du bois ou de tout ce qui est un peu substantiel & nourri. Les cendres des savoneries sont d'une utilité éprouvée. Celles de toutes sortes d'herbes & de broussailles, sont l'unique ressource des habitans des Ardennes & de bien d'autres pays, où la mousse, les fougères, & les bruyères dénotent un fonds naturellement stérile. Ces pauvres gens pélent leurs terres; c'est-à-dire, qu'ils lévent le gazon, & tout ce qui y tient.

The art. of Husbandry by. J. Mortimer, to. 1. p. 121. edit. 1721.

Terres pelées, ou écobuées & brûlées.

Ils font de petits amas de ces mottes, & en y laissant du vuide par dessous, ils y mettent le feu. Ils en répandent ensuite les cendres sur la terre, qu'ils mettent en état par ce moyen de leur donner un très-beau ségle. Ils font quelque chose de semblable dans leurs forêts. Après que la coupe est

exploitée, & que le bois marchand est enlevé, ils brûlent les menues branches, les petits copeaux, les feuilles, les ronces, & les épines. Ils remuent ensuite la terre à la pioche, la charue ne pouvant passer entre les souches qui y demeurent : & le peu de cendres qu'ils y répandent également partout, est toûjours payé par une riche moisson. LE LABOURAGE.

Il y a des fermiers qui réservent les cendres, les suïes, & tous les amendemens d'un transport aisé, pour leurs terres les plus éloignées. D'autres mêlent les cendres avec les pailles, & réservent le tout avec précaution, ou dans une fosse enduite d'un fort ciment, ou du moins sur un terrain glaisé & d'où rien ne se puisse écouler. Aussi les fermiers les plus sages ont-ils soin de ménager une avance de toît qui garantisse tout le tas, & qui empêche que la pluie & l'écoulement des eaux ne leur enléve les sels & l'huile qui font le principal mérite de l'engrais. Faute de bien asseoir le pié du fumier, ou de le mettre quelque peu à couvert, il n'est assez souvent qu'un marc sans graisse & sans vertu.

Le Chev. Je n'oublierai point cette remarque.

Le Pr. On porte ces pailles sur la surface des champs, non au premier labour,

LE LABOURAGE.

mais au ſecond ou au troiſième ; & plus communément au ſecond, afin que les ſels ſoient ſuffiſamment diſſous & mélangés avec la terre, ſans cependant avoir le tems de ſe perdre.

Le Chev. Il eſt bien étrange qu'il faille faire ſervir des choſes ſi viles & ſi ſales à nous procurer notre nouriture.

Le Pr. Dites plûtôt, mon cher Chevalier, que c'eſt pour nous un grand bonheur, & un ſujèt d'admiration. Il ſe fait ici une promte métamorphoſe de ce qui nous incommode le plus, en ce qui nous eſt le plus néceſſaire.

Le Chev. J'entre avec plaiſir dans votre penſée, je m'apperçois que je ſuis toûjours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balaïures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & inſupportable, ſi nous ne trouvions à les placer.

Le Pr. Il y a quelque choſe de plus. Non-ſeulement nous trouvons à nous en décharger ſur nos terres : mais nous ſommes heureuſement forcés par le beſoin que nos terres en ont, à nous délivrer de cette fange meurtrière. Ecartons-là donc loin de nous. Banniſſons en juſqu'à la penſée, & ne voyons plus que la belle verdure en

quoi elle a été heureusement convertie. Elle est devenue une source d'agrément & de richesse. Les jardiniers n'ont point, non plus que les philosophes, le pouvoir de convertir les substances, & de changer de la paille en or. Une main plus puissante que la leur les enrichit en tirant de ce vil terreau un melon fondant, une pêche succulente & magnifiquement colorée, une figue pleine de sucre, une poire parfumée, un blé nourissant, une farine, dont le goût, quoique simple, est toûjours attirant, & qu'on préfère dans la nécessité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant, de plus délicieux, & de plus relevé. LE LABOURAGE.

Le Chev. On a tous les jours cette métamorphose sous les yeux, sans l'appercevoir.

Le Pr. Jusqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occasionnent une fertilité passagère. Il en est d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre même, ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.

La première matière propre à opérer ces changemens durables, est la marne, espéce d'argile blanche, grasse, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à différens degrés de profondeur, & qui répandue sur nos champs, s'y dissout, s'y incorpore, & y porte la fécondité. Elle La marne.

LE LABOURAGE. échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais sa vraie destination est d'évertuer les terres maigres qu'elle remplit de sels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaississant.

Plin. hist. nat. lib. 17. c. 7.

Cette matière précieuse a été connue des Grecs, des peuples d'Italie, & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit s'être trop arrêté à la marne blanche, qui n'est pas fort commune : & bien des naturalistes pensent que les lits de glaise, & autres matières serrées, que nous avons presque par-tout sous nos piés à d'inégales profondeurs, produiroient le même effet. Ils assûrent même en avoir réitéré les épreuves en divers endroits avec des succès presque toûjours égaux. C'est à présent une pratique très-commune en Angleterre, d'employer l'argile dans les terres maigres, & on en a vû, qui, pour avoir été mélangées de cette façon avec la première argile trouvée dans le voisinage, produisirent de beaux fromens l'espace de quarante-huit ans.

Philosophical transact. abrig'd to. 2. p. 17. 31. The art. of husbandry by J. Mortimer, to. 1.

Autant la marne, & peut-être l'argile éprouvée, peuvent faire de bien dans une terre séche & infructueuse, autant en font les sables & les terres graveleuses dans les terres fortes, humides, & difficiles à desserrer. La castine, espéce de terre séche, qui ne se trouve guères qu'auprès des

Les terres graveleuses.

mines de fer, a sur-tout cette propriété.

LE LABOURAGE.

La chaux.

Ceux qui peuvent faire la dépense d'un four à chaux dans le voisinage de leur métairie, & trouver aisément des pierres propres à être calcinées ou dissoutes par le feu, peuvent fortifier les terres les plus légères, & sur tout rendre maniables les plus dures.

Les coquillages.

Les coquillages qu'on trouve quelquefois par lits ou par grands tas sous terre, ou à la surface, les écailles d'huître & de moulles, le sable de la mer, le varec ou l'algue marine, herbe qui croît sur les bords de la mer....

Le Chev. Je la connois : on en couvre les panniers d'huîtres.

Le Pr. Enfin toutes les matières dont on peut tirer beaucoup de sels, étant répandues sur les terres, y portent avec elles la fertilité.

Souvent même il suffit de mélanger les terres, comme on les peut trouver, sans chercher bien loin, & de creuser à quelques piés de profondeur au coin du champ pour faire ce mélange. On voit tous les jours des économes laborieux, convertir des marais inutiles, ou même mal-sains & pernicieux, en de très-bonnes terres, en y faisant porter des graviers dans le tems où leurs chevaux sont désœuvrés.

Cette invention de fertiliser les terres

LE LABOURAGE. par le mélange de la surface, non-seulement avec l'argile, mais avec la première terre commune qu'on peut trouver en creusant, n'est point du tout une chose nouvelle : elle étoit pratiquée du tems de Pline par les habitans des environs de Cologne & de Bonne.

Plin. ib. vbii.

Dans les lieux qu'on ne peut engraisser ni par les amendemens qui manquent, ni par le mélange des terres qui se trouvent sans variété ou sans profondeur ; on peut y semer de gros navèts, & lorsqu'ils sont dans leur maturité en autonne, les retourner avec la charue en y répandant le blé : ils le nouriront de la substance qu'ils ont reçue des pluyes & de l'air.

Vous voyez, mon cher Chevalier, par toutes ces espéces d'amendemens qui se trouvent par-tout, ou dans le dehors ou dans les entrailles de la terre, combien de ressources ont été mises à dessein sous la main de l'homme, pour suppléer en tout lieu à ce qui lui manque, & pour corriger au besoin la stérilité de son fonds. Le domaine de l'homme ne consiste pas seulement à jouir de ce qui vient sur la terre. Dieu lui fait sentir qu'il l'a constitué maître & roi, en laissant à son industrie le soin honorable de régler, de réformer, d'améliorer.

Tenons-nous-en aujourd'hui aux pré-

paratifs de la culture. Nous mettrons une autre fois le blé en terre, & nous tâcherons d'en suivre les progrès jusqu'à ce que nous les convertissions en pain.

LE LABOURAGE.

Le Chev. Si nous avons à notre disposition tant de moyens pour engraisser la terre, il y a bien de l'injustice dans les plaintes qu'on fait de la mauvaise qualité des biens qu'on posséde. Le travail les réformeroit.

Le Pr. Je puis vous rapporter en ce genre un fait assez singulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un païsan possédoit pour tout bien deux petites piéces de terre, qui pouvoient à peine lui donner un peu d'avoine, ou de blé sarrazin. Il se mit en tête d'en tirer du froment. Et comme il n'avoit ni bétail ni amendement, il essaya de creuser au coin d'une de ses terres, & d'en tirer un sable noir qu'il répandoit à la surface. Il engraissa l'autre piéce qui étoit voisine du chemin, avec la terre même qu'il amassoit le long du chemin. Il continua ce mélange d'année en année, & il parvint en effet à avoir le plus beau froment dans un pays où personne n'en recueilloit. Il jouit de sa prospérité quarante ans de suite. Ce ne fut pas sans envie, ni sans être exposé à la ridicule accusation de sortilége ou de magie.

LE LABOURAGE. Lib. 18.

Le Chev. Cette histoire a assez de rapport avec celle de Furius Crésinus, que M. le Comte me fit remarquer ces jours-ci dans Pline le naturaliste.

Le Pr. Je l'ai peut-être lûe : mais je ne me la rappelle pas.

Le Chev. Ce Crésinus étoit un affranchi qui avoit acquis un bout de terre, où il recueilloit par un travail opiniâtre des moissons plus abondantes que ne faisoient ses voisins dans de grands héritages. Tous le regardoient avec des yeux jaloux : on l'accusa d'employer des enchantemens pour dégraisser les terres voisines au profit de la sienne. L'Edile le fit assigner, & lui donna jour pour comparoître devant le peuple Romain. Il s'y présenta avec sa fille qui étoit une grosse & vigoureuse païsanne bien nourie & bien vétue. Il produisit devant ses juges tout l'attirail de son labourage, des instrumens en bon état, des hoyaux pesans, une charue énorme, des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà, dit-il, toute ma magie : voilà les sortiléges que je mets en œuvre. Il est vrai qu'il y en a quelques-uns que je ne puis produire ici : ce sont mes sueurs & mes travaux, tant de jour que de nuit. Cette éloquence naïve gagna tous les suffrages, & il fut renvoyé absous d'une voix unanime.

LE BLÉ ET LES AUTRES SEMENCES.

DOUZIÉME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. La terre est préparée : elle n'attend plus que la semence. Semailles.

Le Pr. Cette semence, avant que d'être mise en terre, doit avoir été bien choisie & bien lessivée. Le choix de la semence consiste à la prendre belle, parfaitement criblée, & entièrement purifiée d'ivroie, & de toute autre graine étrangère. On fait bien, au moins de tems en tems, de la tirer d'un terroir distant de quelques lieues de celui où elle doit être employée. Le blé dégénère enfin étant toûjours jetté dans la même terre : il y épuise, dit-on, les sucs qui lui conviennent : au lieu qu'il en trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé. Choix de la semence.

Le Chev. On prend sans doute le blé le plus parfait.

LE BLÉ. *Le Pr.* Il eſt bon que la ſemence, quoique nette, bien nourrie, & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui ſoit inférieure à la vôtre de quelques degrés de chaleur ou de fertilité. Il eſt facile de paſſer d'une condition dure à une meilleure : mais quand il faut quitter une nourriture excellente pour en prendre une moindre, la nature ſouffre, & l'embonpoint court riſque de n'être plus le même.

Préparation. *Le Chev.* Qu'eſt-ce, je vous prie, que cette leſſive par laquelle vous faites paſſer le blé avant que de le mettre en terre ?

Le Pr. La préparation des ſemences conſiſte à les faire paſſer par une leſſive de chaux vive ; ou à les détremper durant cinq ou ſix heures dans une ſaumure faite exprès. Après avoir jetté dans une corbeille cent vingt livres de blé, ce qui eſt la quantité ordinaire & ſuffiſante pour enſemencer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la corbeille & le blé dans un tonneau, où l'on a mis vingt livres de chaux ſur neuf ou dix ſeaux d'eau, puis faire ſécher le blé au ſoleil : ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on a fait diſſoudre dans l'eau trois livres de ſalpêtre, ou moitié moins d'alun, ou ſeulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y employent le vitriol ; d'autres le ſel commun.

Saumure.

Il y en a qui composent cette saumure avec des sels qu'ils ont extraits des cendres de toutes sortes de plantes. D'autres croyent mieux faire en abreuvant la semence avec de la lie de vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs se contentent de mêler de leur blé sec avec de la chaux brisée, & sement l'un & l'autre à la fois, laissant à la pluie & à l'air le soin d'en disperser sous terre les sels & les esprits. LE BLÉ.

Le Chev. Ces pratiques ne sont pas nouvelles. On s'en trouvoit bien dès le tems de Virgile *.

Le Pr. L'expérience en a toûjours conservé l'utilité. Cette saumure, sur-tout si on a pris soin d'y faire dissoudre à loisir les principes provenus des bergeries, des poullaillers, & des colombiers, en y ajoûtant sur la fin une raisonnable quantité de son, pour conglutiner les sels, l'huile, & l'air autour des grains de blé ; cette saumure fortifie les blés contre diverses maladies auxquelles ils sont sujèts. Par l'amertume qu'elle y répand, elle dégoûte & écarte les vers, les taupes, & les mulots qui les auroient rongés sous terre. C'est de plus une épreuve faite que les semences lessivées, comme nous l'avons dit, sont

* Semina vidi equidem multos medicare serentes,
Et nitro prius aut nigrâ perfundere amurcâ. *Georg.* 1.

moins bruinées, sont plus fécondes *, & réussissent mieux. Il y a même des laboureurs qui sont si sûrs du bon effet de leur préparation, qu'au lieu de cent vingt livres de blé, ils n'en employent que les deux tiers, ou même la moitié, & mélangent pour chaque arpent soixante ou soixante-dix livres de blé, avec de la paille hachée, pour remplir la main du semeur à l'ordinaire.

On a vû plusieurs fois en conséquence de la préparation des semences un seul grain pousser sept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges sur un même pié s'est quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté jusqu'à trente, soixante, & près de cent. Un grain de ségle qui avoit crû sous les debris d'une couche de mon jardin, m'a donné 14 épis, & 833 grains. Pline raconte qu'on avoit envoyé d'Afrique à Auguste un grain qui avoit poussé 400 tiges, & que Néron en avoit reçu un sur lequel on en comptoit 560.

Malpighi anatom. plant.

Le Chev. Je vous ai oui dire, Monsieur, qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque graine.

Le Pr. Le fait de la multitude des tuyaux provenus d'un même grain de blé,

* Grandior ut fœtus siliquis fallacibus esset. *ibib.*

est trop attesté pour le révoquer en doute. LE BLÉ.
Ce fait & bien d'autres prouvent que je me suis trompé, & qu'au lieu d'un seul germe dans chaque graine, il s'y trouve réellement un paquet de germes; mais que le plus avancé part le premier & affame les autres: à moins qu'aux environs il ne se trouve des principes végétaux en assez grande abondance pour nourrir, & pour faire monter d'autres germes avec lui. Cette multitude de germes qui ne se développent qu'à proportion des secours & des sels qu'ils trouvent dans la terre, semblent nous inviter à chercher le moyen de les faire valoir.

Le Chev. Les différentes espéces de sels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t-on un jour à fournir facilement & sans frais à la terre l'espéce & la juste portion des sels propres à la rendre féconde tous les ans sans interruption.

Le Pr. Le produit des terres augmenteroit d'un tiers ou de moitié.

Le Chev. En attendant ces découvertes, suivons la vieille routine. Quel est le tems propre à semer?

Le Pr. Les blés qui se sément avant l'hyver sont le froment, le ségle, & l'orge d'autonne. Froment.
Le froment vous est connu. Il y en a quelques espéces moins ordinaires, comme le blé rouge qui se séme au printems, le blé blanc

LE BLÉ. qu'on séme en Dauphiné & en Flandres; la touzelle qui est commune en Languedoc; l'épautre, ou le froment locar, dont les Allemands font plus d'usage que nous.

Ségle. Le ségle est la nourriture des pauvres gens. Il s'accommode des plus mauvaises terres & des années les plus séches. La propriété qu'il a de rafraîchir engage souvent à en mêler un peu avec le froment qu'il rend plus tendre, plus frais, & plus agréable. Le ségle dégénéré ou altéré, & qu'on nomme blé cornu ou ergot, n'est bon qu'à jetter. Il cause des maladies funestes dans les païs où on en fait usage.

Escourgeon. On séme encore avant l'hyver l'escourgeon ou l'orge d'autonne dont l'épi a quatre côtes, au lieu que l'orge ordinaire n'en a que deux. On recueille ce grain dès le mois de Juin, & c'est un secours pour les pauvres gens qui en vivent en attendant que la moisson leur fournisse leur provision pour l'hyver. L'escourgeon se peut couper en verd & repousser deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.

Les menus grains qui se sément en Mars sont l'avoine, l'orge, les lentilles, & les féverolles.

Avoine. La recolte de l'avoine est un objèt important dans le commerce, parce qu'elle

est la nourriture & le soutien des chevaux. LE BLÉ.
On en fait aussi, après l'avoir mondée de la balle qui l'enveloppe, un gruau estimé pour la santé.

Le Chev. A quoi, s'il vous plaît, est destiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près sur les avoines nouvellement levées?

Le Pr. Cette façon resserre auprès des racines la terre trop ouverte, & empêche, durant les premières chaleurs, la trop grande évaporation des terres, en durcissant un peu la surface. Le rouleau de plus applanit la terre, & la faux du moissonneur y courra sans obstacle.

L'orge, quoique d'un moindre usage que l'avoine, sert à nourrir une multitude d'animaux. Les Espagnols en donnent au lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait de très-beau pain, mais d'un goût peu agréable quand on n'y est point fait. L'orge est le principal fond de la bière. On en fait aussi des ptisannes, des gruaux, & des crèmes rafraîchissantes. Orge.

Le Chev. L'orgeat dont on fait tant d'usage est apparemment fait avec cette farine?

Le Pr. C'est une eau où l'on délaye une pâte composée, si l'on veut, de farine d'orge; mais plus ordinairement de semence de melon, mêlée avec du sucre & quelque eau de senteur.

LE BLÉ. Trémois ou mélange de Lentilles, Vesce, Pois sauvages, Féverolles.

La lentille, les féverolles, les lupins ou pois sauvages, & plusieurs autres espéces de menus grains, se sément à part ou se mélangent à volonté pour en donner le fourage aux bêtes de charge, aux vaches & aux brebis, & la graine aux chevaux, aux cochons, & à la volaille. Les lentilles qu'on méprise si fort en province sont en honneur à Paris. Elles aident au moins la régularité du service.

Blé Sarrasin. Le blé noir ou sarrasin, qu'on dit que les Sarrasins apportèrent sur nos côtes quand ils les vinrent insulter vers la fin de la première race de nos Rois, est un petit grain noir triangulaire, qui est fort du goût de la volaille, sur-tout des pigeons & des faisans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.

Millèt. Le millèt, ou le mill, est le plus petit de tous les blés. Entr'autres usages, il fait les délices des serins de Canarie, des ortolans, & de la jeune volaille.

Panis. Le panis, ou le blé barbu qu'il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-beau pain, est une espéce de gros millèt, dont la tige s'éléve jusqu'à huit & neuf piés.

Ris. Le ris, qu'on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plûtôt humides que grasses. Il y auroit quelque profit à le





Le Maïs, moitié de sa grandeur nat.

semer dans nos terres marécageuses qui font si inutiles. Le ris est nourissant, & on en fait beaucoup d'usage tant en gras qu'en maigre. Les Orientaux en font leur nourriture ordinaire, & les Chinois en tirent une boisson qui leur tient lieu de vin. LE BLÉ.

Maïs. Le maïs, ou le blé de Turquie, est un gros grain presque rond, un peu anguleux, & approchant de la grosseur d'un pois commun. On en voit de jaune, de blanc, de rouge, de marbré. La couleur de son écorce varie beaucoup. On en tire une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'usage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guise de petits pois, du pain, des galettes, de la bouillie. C'est de cette dernière façon que les Américains & les Asiatiques en font usage. Ce blé engraisse beaucoup & peut tenir lieu de la plûpart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pousse quatre, cinq, & quelquefois six tiges semblables à des roseaux, hautes de six à sept piés, & qui contiennent une moële ou un syrop duquel on peut exprimer un véritable sucre. Chaque tige soûtient deux & trois grappes ou gros épis de quatre à cinq doigts de hauteur, revêtus de plusieurs grandes enveloppes d'une étoffe presque aussi forte que du parchemin ; pour ga-

Le Blé. rantir la grappe de toute humidité & des insultes des oiseaux. Chaque grappe est composée de huit côtes ou rangées dont chacune est de trente grains, les huit ensemble de 240, ce qui revient communément à plus de 700, pour une tige : & en n'y comptant que trois tiges, le produit sera encore de plus de deux mille grains pour un seul qu'on a mis en terre.

Cette fécondité, qui est prodigieuse, jointe aux qualités bienfaisantes de ce blé, a déja engagé les laboureurs de plusieurs de nos provinces méridionales à le planter. Ils l'ont fait avec succès, & sur-tout avec grand profit pour la basse-cour. La recolte du blé de Turquie n'est pas seulement beaucoup plus abondante : mais elle est plus sûre. Ce blé tient bon contre la plûpart des maladies qui détruisent les autres grains. Il y a, comme vous voyez, des païs où l'on fait des essais, & l'on ne risque jamais d'en faire. Mais ce n'est pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coûtume de pratiquer, & nous supposons presque toûjours que ce que nous faisons est la régle de ce qu'on doit faire.

Voilà, mon cher Chevalier, les différentes espéces de grains dont on fait des nourritures. Mais il y a d'autres semences

qu'on mèt encore utilement en œuvre dans plusieurs de nos terres. LE BLÉ.

Il y a d'abord des graines huileuses qui se sément vers le printems. Les principales sont le colsa, qui produit une espéce de choux; la rabette qu'il ne faut pas confondre avec la graine de navèts, le sesame & le pavot, autrement nommé l'œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des laines. Celles de la camomille & de plusieurs autres plantes sont d'usage en médecine. L'huile d'œillette se mange en bien des provinces. Graines huileuses.

Le Chev. Ne craint-on point qu'elle n'assoupisse comme l'opium qui se tire aussi du pavot?

Le Pr. Je ne la crois pas à beaucoup près comparable à l'huile de Provence: mais on en mange tous les jours sans conséquence: & l'opium qu'on fait couler par incision de la tête du pavot presque mûr, est tout différent de l'huile qu'on exprime de la graine. Opium.

Après les graines huileuses viennent les plantes usuelles de plusieurs sortes qui se sément en pleine campagne, comme le safran, le sénevé, le houblon, le chanvre, le pastel, le tabac, & plusieurs autres.

Le safran, qui fait le meilleur revenu Safran.

LE BLÉ. de certaines provinces, & en particulier d'une partie du Gatinois, où il a une qualité parfaite, est une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ses fleurs qu'au bout de deux ans en Septembre & en Octobre. Ces fleurs sont belles, & portent un pistile à trois branches qu'on appelle fléches. Ce pistile est la seule partie de la plante dont on fasse usage, & c'est proprement ce qu'on appelle le safran. Il est employé dant la teinture. Les cuisiniers en colorent quelquefois très-légérement leurs ragoûts. Il fait les délices des peuples du Nord.

Senevé. Le sennevé, est une très-petite graine dont on exprime une farine jaune, qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût demi-épaissi pour en corriger l'acrimonie, est ce qu'on appelle moutarde. La farine de sennevé portée où l'on veut, & délayée avec de l'eau bouillante, donne sur le champ une très-bonne moutarde.

Houblon. Le houblon, qui vient de graines, de boutures, & de plants enracinés, produit une fleur qui donne à la biére sa force & son principal agrément. On l'éléve en la soûtenant sur des perches fort hautes dans des terres cultivées qu'on appelle houblonières. L'usage qu'on fait du houblon dans la boisson des païs froids, & la maniére

dont on le fait monter sur de hauts échalas, l'a fait nommer la vigne du Nord. LE BLÉ.

Je ne vous dirai rien, ni du chanvre ni du lin : nous nous en sommes entretenus autrefois. Chanvre. Lin. *Prem. part. Entret. XV.*

Le pastel, la gaude, & la garance, sont les plantes qu'on séme dans plusieurs de nos provinces, pour servir à la teinture. Le pastel, qu'on appelle aussi la guede, est proprement une pâte faite avec la poudre des feuilles d'une plante qu'on séme dans des terres fortes, & sous un climat chaud comme est le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les fleurs de cette plante, puis on les laisse croupir dans l'eau plusieurs mois de suite, en les remuant de tems en tems. Du sédiment qui demeure au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on envoye aux teinturiers. Pastel ou Guede.

La vouéde, ou le petit pastel de Normandie, n'en diffère que pour la qualité qui est moindre, & pour la manière de l'apprêter. Cette pâte, qui sert à teindre en bleu, est la première base de la plûpart des autres teintures. L'indigo, qui donne un bleu plus parfait, n'est pas, comme le pastel, une pâte de feuilles pulvérisées ; mais le suc ou le sédiment d'une plante qu'on a laissée quelque tems dans l'eau. Cette plante se cultive aux Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

LE BLÉ. Garance. La garance ne sert que par ses racines, pour teindre en rouge. Elle se plaît dans les terres légères & humides, dans les marais desséchés. On peut en juger par le succès avec lequel elle croît dans l'île de Zélande, d'où nous vient la plus belle.

Gaude. La gaude est une autre plante qui se cultive aisément dans les terres légères, & qui sert à teindre en verd, & en d'autres couleurs, par différens mélanges.

Chardons à Bonnetiers. La dernière des semences que nous mettons communément dans nos terres labourées, est la graine des chardons à foulons, dont les drapiers & les bonnetiers tirent ces têtes hérissées qui servent non-seulement à parer leurs ouvrages, mais à le drapper, & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils couvrent toute l'étoffe. Ces plantes réussissent dans les terres légères, & font encore mieux dans les terres grasses.

Le Chev. J'ai vû le tabac dont on fait tant d'usage, venir à souhait dans de très-mauvaises terres. On devroit bien accorder aux provinces dont les cantons sont infertiles, la liberté de planter du tabac. Ce seroit un moyen sûr de les enrichir.

Le Pr. Il y a assez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a

point de terres qu'on ne puisse mettre en valeur. La facilité qu'il y a à choisir parmi tant de graines a donné lieu à ces sages réglemens qui réservent à nos plantations étrangères la culture du tabac : c'est souvent la seule plante qu'on y peut élever avec un profit considérable. LE BLÉ.

Le Chev. Quelle est, je vous prie, l'origine de l'usage du tabac ? On dit qu'il n'y a pas fort long-tems que la mode en est venue. Histoire du Tabac.

Le Pr. En 1560 M. Nicot, ambassadeur de France en Portugal, en sema la graine dans son jardin. Il l'avoit reçûe de quelques curieux qui venoient de l'apporter d'un canton du Méxique nommé Tabaco, où les naturels donnoient à cette plante le nom de petun. L'application heureuse qui fut faite de ses feuilles sur quelques ulcères, la fit regarder comme un excellent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la reine Catherine de Médicis, & c'est de-là que viennent à cette plante les différens noms qu'elle a portés successivement d'herbe à la reine, de nicotiane, de petun, & de tabac. Elle a encore donné son dernier nom, qui est le plus commun, à une des petites Antilles, où elle croît avec plus de succès qu'ailleurs. Chacun connoît les différens usages auxquels on l'employe. Son effet principal, comme celui de notre jusquiame de Canada qui lui ressemble, est

de picoter, de ronger, & d'exciter dans les nerfs une sorte de mouvement convulsif.

Le Chev. Ce mouvement est irrégulier dans la nature. Peut-il être bon à quelque chose ?

Le Pr. Il peut sans doute nous délivrer d'une humeur superflue. Alors il est un reméde. Mais y a-t-il apparence que pour être en santé, il faille toûjours avoir le reméde à la main, ni qu'on puisse regarder comme un reméde, ou un régime utile, d'être à tout moment en convulsions ?

Maniére de semer.

Reprenons notre objèt. De toutes ces différentes graines, les unes se plantent une à une, ou deux à deux, dans des trous également distans ; les autres se sément à la volée, ou plus dru ou plus clair. Le blé se séme à pleine main. Quand le laboureur a mis sa terre en poudre, soit pour le froment ou pour le ségle qui se sément en Septembre & en Octobre, soit pour les mars qui se sément en Mars & en Avril ; alors sans attendre superstitieusement un certain tems de la lune, ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui se présentent, il attache devant lui sa longue nappe où il jette une mesure de grain, & en entortille l'extrémité autour de son bras gauche, de manière qu'elle ne puisse s'échapper. Il remplit l'autre main ; & marchant sur une ligne droite, il répand circulairement cette semence, en faisant aller

sa main jusques sur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau, & part toûjours avec le pié droit. Il avance de la sorte en cadence, & avec une justesse de mouvement qui réjouit l'œil du passant. LE BLÉ.

Le Chev. Cette marche est-elle réglée pour plaire?

Le Pr. Non assurément. Mais c'est de toutes ces reprises égales que dépend l'égalité de la distribution. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, il recommence sur une autre ligne, dont la distance à l'égard de la précédente est réglée sur la manière dont le blé s'écarte dans la projection. Le blé n'est pas vingt-quatre heures en terre sans se disposer à germer.

Les semailles faites, le laboureur commence à jouir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener quelques semaines après, le long de ses terres, de voir son champ si sec & si nû peu de jours auparavant, tout couvert d'une belle verdure. Ces premières promesses d'une recolte abondante le remplissent de joie.

Le Chev. Nous pouvons le suivre & étudier comme lui tous les progrès du grain, depuis le moment où le germe se développe jusqu'à celui où son fruit se montre.

Le Pr. Ce bel ouvrage se dérobe d'abord à nos yeux, & malheureusement nous ne sommes plus dans le tems où je

LE BLÉ. puisse en ouvrant la terre, vous montrer des graines nouvellement germées. Mais j'ai trouvé le moyen de voir tout cet ouvrage sans aucun obstacle. J'ai fait venir plusieurs grains de blé, & d'autres graines de toute espéce à découvert & sans le secours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légère couche de laine qu'on soûtient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous un peu grands. Cette lame posée sur un grand vase, toûjours plein d'une eau pure & souvent renouvellée, attire la fraîcheur dans la laine qui tient lieu de terre aux graines. Celles-ci quelques jours après, commencent à germer, & étendent peu-à-peu leurs racines dans l'eau où elles trouvent à la vérité moins de sucs que sous terre : mais elles y réussissent cependant, sur-tout si on change d'eau, & qu'on y jette quelques grains de sel. J'ai comparé ce qui arrive à la graine mise sous la laine, avec ce qui arrive à celle qu'on mèt sous terre : c'est à-peu-près le même progrès.

Eprouvé avec succès sur l'avis de M. Mortimer, sécretaire de la Soc. de Londres.

Un ou deux jours après qu'on a jetté une graine en terre, les sucs dont elle se gonfle, se communiquent au germe & le font sortir. Le germe est toûjours situé à une des extrémités de la graine ; & la partie du germe qui est vers le dehors, est la petite racine de la plante future.

La partie du germe qui regarde l'intérieur du corps de la graine eſt la tige & la tête de la plante. Le corps de la plûpart des graines eſt compoſé de deux piéces qu'on appelle lobes, & qui ſont d'abord unies par une enveloppe commune plus ou moins dure. Lorſque la graine eſt enflée par le ſuc de la terre, les deux lobes ſe ſéparent en rompant leur enveloppe, & tout en fourniſſant à la jeune plante le lait ou la nouriture délicate dont ils ſont pleins, ils végétent eux-mêmes, ſe fortifient, & s'allongent plus ou moins hors de terre : ils ſervent de feuilles ſéminales à la plante, & ſe ſéchent enſuite d'eux-mêmes lorſque la plante les a épuiſés, & n'a plus beſoin de leur ſecours. Voilà ce que vous remarquerez dans pluſieurs féves, dans les pois, dans les graines de citrouilles & de melons. Ces exemples peuvent ſuffire. LE BLÉ.

Il y a d'autres graines dont le ſac ne ſe ſépare point en deux parties pour fournir à la plantule deux premières feuilles. Ce ſac donne au germe ſa première nouriture : mais c'eſt en demeurant en terre, où il ſe ride, ſe flétrit, & ſe deſſéche à meſure que la plantule fortifiée tire de la terre même des ſucs plus nouriſſans & plus forts. C'eſt ce que vous éprouverez dans le froment & dans le millèt que j'ai obſervés avec quel-

LE BLÉ. que soin dans leurs différens accroissemens.

Racines. Le germe du blé, qu'on a mis en terre, commence vingt-quatre heures après, pour l'ordinaire, à percer le sac de la graine & à se dégager. Il mèt dehors sa racine & sa tige. La racine est d'abord enveloppée d'une bourse qu'elle créve. Deux autres racines s'échappent de côté quelques jours après, & sortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois sont hérissées de chevelus qui embrassent étroitement les masses salines & les molécules terrestres qui se rencontrent sur leur route. Ils en expriment de quoi nourir la plantule conjointement avec les sucs liquides qu'elle tire encore de dedans le sac de la graine jusqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.

Tige. La tige de son côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le suc de la terre en enfilant les pores de la racine l'assujettit & la fait descendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impression de l'air qui enfile les pores de la tige, contribue peut-être à cette direction. Le corps de la plante monte insensiblement au travers d'un petit foureau qui la conserve. Ces sortes de foureaux sont très-communs dans les plantes. On en trouve autour de la plûpart des fleurs. On en trouve même autour des boutons

Foureau.

à feuilles dans les arbres. Ces étuis s'allongent quelquefois comme de secondes feuilles séminales. Ce qui est bien sensible dans le développement des boutons du maronier. Mais ils se séchent quelque tems après, quand ce qui avoit été mis sous leur garde est en sûreté.

Feuilles.

Le cinq ou sixième jour le blé commence à pousser une petite pointe de verdure hors de terre. Cette foible tige n'est qu'un rouleau de feuilles pliées l'une sur l'autre autour de l'épi qui demeurera encore longtems invisible & logé dans le cœur. La première feuille de ce rouleau s'ouvre un peu vers la pointe, étant toûjours engagée & roulée vers le bas, dans l'étui assez dur d'où elle est sortie. Quelques jours après, le sac de la graine, quoique contenant encore quelque humeur laiteuse, commence à se désenfler & à se rider. La bourse, qui contenoit les racines, se séche. Toutes ces piéçes qui n'ont qu'un usage passager, meurent & disparoissent quand elles ont fourni le service auquel elles étoient destinées.

Tuyaux.

Si l'on arrache le sac de la graine, si l'on retranche l'étui d'où sont sorties les racines, & celui d'où sort le rouleau de longues feuilles, il ne reste à la main que ce rouleau même qui contient la fanne & la

LE BLÉ. véritable tige. En dépliant proprement les feuilles, on apperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui composeront la tige, & au-dessus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voisin des racines, part une feuille qui sert de couverture & d'enveloppe au second tuyau. Du second nœud s'éléve une feuille qui est roulée autour du troisième tuyau. Au troisième nœud commence une autre feuille qui couvre le quatrième tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la distance du premier nœud au second du côté de la racine, est alors beaucoup plus grande que celle qui sépare le second d'avec le troisième. Sur ces tuyaux, pour ainsi dire, emboités l'un dans l'autre, s'éléve l'épi qui est reconnoissable à ses petits grains transparens & ronds comme autant de perles.

Retranchement du verd. Lorsqu'au retour du printems la fanne des blés devient si épaisse, qu'on puisse présumer que la tige en seroit amaigrie, & que celle-ci succomberoit sous le poids de l'épi, le laboureur * introduit dans le champ un nombre de vaches pour y brouter la pointe du feuillage qui doit périr dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y est renfermé.

* . . . . . . Ne gravidis procumbat culmus aristis
Luxuriem segetum tenerâ depascit in herbâ. *Georg.* 1.

Enfin le tems devient sûr. L'épi sort des étuis où il se déroboit à un air trop froid & toûjours incertain. Les différentes loges, ou les sacs destinés à contenir le corps des graines futures commencent à s'élargir. Ces loges allongent au dehors deux espéces de trompe, ou de pistiles, pour recevoir les poussières des bouquèts d'étamine qui paroissent au-dessus, & qui y portent la fécondité. Où ces poussières ne tombent point, il ne s'y trouve point de germe fécond, & le sac avec ce qu'il contient demeure plat ou du moins inutile. LE BLÉ. 4. Fleurs.

Après que les germes ont allongé, & dilaté dans les sacs des graines le corps farineux auquel ils sont unis par des rameaux qu'on peut appeller les racines séminales, alors l'enveloppe & les premières feuilles qui tiroient de la terre & de l'air des sucs & des esprits proportionnés à la délicatesse de la tige, commencent à se sécher. La tige fortifiée, agit plus puissamment par elle-même : elle dérobe aux feuilles les sucs qui les nourissoient : elle attire tout à elle : mais elle ne s'enrichit que pour l'épi qu'elle porte.

Le Chev. Vous avez beau fortifier cette tige tant que vous pourez : après tout elle n'a que deux lignes au plus de large sur une hauteur de quatre ou cinq piés, quelque

LE BLÉ. fois plus. Comment un tronc si foible portera-t-il l'épi avec tous ses grains ? Ma vie dépend de la conservation de cette plante : le moindre vent l'abbattra : cela m'inquiéte.

Structure de la tige, & de l'épi.

Le Pr. Il y a lieu, je l'avoue, d'être surpris d'abord qu'un épi si précieux soit appuyé sur une tige si haute & si mince, destituée d'appui & d'abri, plantée au milieu d'une vaste campagne où tous les vents soufflent tour à tour. Cherchons les raisons d'une structure si étrange.

Le blé a été élevé plus que la plûpart des autres graines, & jusqu'à quatre & cinq piés de terre, afin qu'il se trouvât tout-à-fait au-dessus d'une certaine humidité pourrissante que les terres exhalent, & qui est extrémement sensible le soir, lorsque le froid de la nuit la resserre, & l'empêche de se dissiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recueilli.

Ce tronc si haut n'a dans sa plus grande épaisseur que deux lignes de diamètre : c'est une économie. C'est afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige, toute grêle qu'elle est, a été construite avec un artifice qui la maintient pendant des mois entiers contre les mouvemens de l'air. Quatre nœuds d'une substance dure, & semblables

à

à quatre fortes bandes, l'affermissent sans lui ôter sa souplesse. Elle est encore assez fléxible pour se courber sans rompre sous l'haleine d'un vent ordinaire, & même sous les coups redoublés d'un vent brusque & impétueux. Mais à l'aide de ses nœuds, elle se trouve assez de roideur pour se relever lorsque le calme est rendu. Il est agréable alors de voir cette forêt d'épis dans une douce agitation: les ondes de l'air qui se succédent, les abaissent tout à tour: ils semblent rouler comme les flots de la mer. LE BLÉ.

L'épi n'est pas construit avec moins d'intelligence. Les grains y sont proprement rangés les uns au dessus des autres à des distances égales, pour recevoir une égale nouriture. Ils sont cachés & garantis sous différentes couvertures, assez épaisses pour émousser les rayons du soleil, & assez étroitement jointes, pour rejetter & faire écouler la rosée ou la pluye qui les feroient germer si elles y étoient admises intérieurement. Plusieurs de ces couvertures sont terminées par autant de pointes plus ou moins longues, qui, selon les uns, peuvent bien être des canaux destinés à introduire dans chaque loge une juste mesure d'air; &, selon d'autres, forment une palissade contre les insultes des petits

LE BLÉ. oiſeaux *. Je ſuis fort porté à croire que ces pointes ou barbes de blé, ſont deſtinées à ſoûtenir & à rompre les gouttes de pluye qui ſont forcées par-là de ſe diſperſer de côté & dans les dehors, au lieu de tomber intérieurement vers le pié des loges du grain où elles pouriroient tout par leur ſéjour.

L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que la bruine & la nielle. Le microſcope m'a appris la cauſe de ces deux maladies.

La Nielle. Chacun ſait que la nielle ſe déclare après une pluye extrêmement menue & ſuivie d'un ſoleil brûlant. Les goutelettes de cette pluye, quand elles s'arrêtent ſur le tuyau, y deviennent autant de petits verres ardents, qui brûlent, creuſent, & noirciſſent le tuyau en autant de points.

La Bruine. La bruine n'empêche pas les blés de groſſir, comme fait la nielle : mais elle les convertit en une poudre noire & puante. En examinant l'an paſſé pluſieurs grains bruinés, je les trouvai ſans germe, & j'apperçus preſque toûjours ou à côté, ou au-deſſus de chaque grain les deux fleurs, qui n'ayant pu mûrir ni jetter leurs pouſſières, étoient demeurées là ſans four-

* Contra avium minorum morſum munitur vallo ariſtarum. *Cic. de ſenect.*

nir à la graine le principe qui dévelope le germe, & perfectionne la farine dont la graine est remplie. Voilà le mal. Mais qui nous donnera le remède ? LE BLÉ.

Enfin les moissons jaunissent. On attend pour y mettre la faucille que ce jaune commence à tirer sur le rouge, & que le grain, en ouvrant ses étuis, nous invite à le recueillir, & à prévenir sa chûte. Alors une multitude de mains officieuses viennent nous offrir leur service, & se noircissent volontiers sous les ardeurs du soleil de Juillèt à abbattre & à lier nos moissons. Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce grain bienfaisant que leur condition ou la stérilité de leur province leur avoit refusé. Ils passent des endroits où la moisson est avancée dans ceux où elle est tardive. Ils finissent par les blés de Mars. En autonne ces bonnes gens vont revoir leur chère famille. On ne craint plus les approches de la triste saison. Leur travail leur a procuré le pain, la joie, & de quoi se délivrer des importunités du collectèur. Moisson. Moissonneurs.

Le Chev. Riches & pauvres nous voilà tous comblés de biens. Mais ce que la nature nous a donné, il faut savoir le conserver. Faites-moi le plaisir de me rappeller ce que vous ne me dîtes autrefois qu'en passant sur la manière de garder le blé. Conservation du blé.

LE BLÉ. *Le Pr.* Il n'en eſt pas du blé comme des fruits. Ceux-ci étant deſtinés à nous rafraîchir tour à tour dans le cours de quelques ſemaines, ou n'ayant tout au plus que l'hyver ſuivant à paſſer, ils n'ont reçu qu'une robe aſſez légère, & proportionnée cependant à la nature de la ſaiſon qui en doit jouir. Mais le blé, qui eſt la nourriture de toutes les ſaiſons, au lieu d'un habit mince & de peu de réſiſtance, renferme & conſerve la farine qui doit nous nourir, ſous une écorce dure & vigoureuſe qui le mèt en état de durer d'une année à l'autre; d'être tranſporté chez d'autres peuples qui en ont beſoin; d'être mis en réſerve dans des greniers publics pour des beſoins preſſans; & de s'y garder, ſi l'on veut, pendant des ſiécles entiers.

La première façon de conſerver le blé eſt de le laiſſer dans l'épi. Il eſt alors dans ſa loge naturelle, & ce n'eſt que de cette façon qu'on peut parvenir à le communiquer aux provinces & aux îles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en épis dans des tonneaux bien fermés, il s'éventeroit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le ſeme ou on le plante en ce pays-là avec l'épi pour plus grande ſûreté, & l'on réuſſit par-là à le faire lever. Mais

LE BLÉ.

cette façon de le conserver auroit parmi nous bien des inconvéniens. Le blé court risque de se pourir ou de germer à la moindre humidité dans le tas. Des légions de rats s'y viennent établir; & dans la liberté où les mèt la solitude, ils y dévorent paisiblement le travail de nos mains. Souvent le mal est grand avant que d'être apperçu. D'ailleurs le besoin qu'on a des pailles nous oblige à séparer le grain de l'épi : ce qui se fait en rangeant les gerbes dans l'aire de la grange, épis contre épis, & frappant rudement ceux-ci à grands coups de fleaux. Les anciens faisoient partir le blé hors de l'épi en faisant passer & repasser sur les gerbes un bœuf qui les fouloit aux piés, ou une lourde charette qui produisoit le même effèt. Les Gascons & les Italiens employent encore à cet usage les charettes ou les traîneaux. Les Turcs se servent de tables hérissées de pointes de fer ou de pointes de pierres à fusil pour froisser rudement les épis. Mais on n'a rien trouvé de meilleur que les bras d'un fort batteur, qui levant en l'air le long levier auquel le fleau est suspendu, porte sur les épis un coup d'autant plus fort qu'il est ramené de plus haut.

Batteurs en grange.

La seconde manière de conserver le grain, est de le remuer beaucoup lorsqu'il

Le Blé. eſt hors de l'épi, de le cribler ſouvent, de le faire paſſer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pêle, ou en le faiſant tomber par une auge ou une trémie fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui ſont poſées plus bas, d'où il eſt relevé ſur le champ à l'aide d'une grue ou autre machine dans l'étage ſupérieur. Le blé ainſi remué & aëré de quinze jours en quinze jours durant les ſix premiers mois, demande moins de ſoins par la ſuite, s'il eſt dans un lieu ſec. Le mouvement & l'air ſuffiſent pour le garantir pendant un tems de l'humidité, de l'échaufaiſon, de la pouſſière, & des charanſons. Si on donne le loiſir à ces inſectes de s'y gliſſer, ou d'y faire quelque ſéjour, ils s'y multiplient promtement comme des fourmilières, & pulvériſent bien-tôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frotant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte & capable de les écarter, comme ſont l'ail & l'yèble; ou bien en les expoſant ſur des couvertures au grand ſoleil qui les tue; ou enfin en lâchant ſur le tas une bande de poulèts qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charanſons tant qu'il en paroîtra.

Le Chev. Avant que de leur livrer un tas de

blé, ce ne seroit pas mal fait de leur donner un nombre de grains à compte avec quelques charansons mêlés parmi, pour s'assurer s'ils en agiront honnêtement. LE BLÉ.

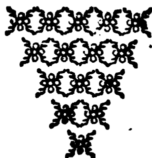
Le Pr. J'ai vû un fermier compter sur leur bonne foi, & risquer quelques écuelles pour sauver le tas.

Quand on a conservé le blé bien nèt pendant deux ans, & qu'il a jetté tout son feu, on peut le conserver pendant quarante, cinquante, & même cent ans, ou en l'enterrant dans des fosses revêtues de fortes planches bien assemblées; ou plus sûrement encore en poudrant les dehors du tas d'une petite quantité de chaux vive qu'on dissout avec un peu d'eau dont on arrose légèrement le tout. Cette chaux fait germer le grain à la profondeur de deux ou trois doigts, & forme à la surface une croûte qui est impénétrable à l'air & aux insectes.

Le Chev. J'admire les différens états par lesquels le blé passe, les risques auxquels il est sujèt, & les soins qu'il coûte avant que de nous nourir.

Le Pr. Nous avons imaginé mille moyens pour nous en assurer la jouissance, & pour adoucir les travaux qu'il nous coûte. Nous employons des instrumens durs & polis pour rendre le labour plus aisé & plus profond. Nous nous déchargeons sur les che-

LE BLÉ. vaux & sur les bœufs, du travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le secours des leviers, des roues, & de cent autres machines pour cueillir, pour battre, pour transporter, pour moudre, & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer sa peine & pour ménager son tems, le blé qui est la meilleure & la plus nécessaire de toutes ses nouritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'est ici plus qu'en toute autre chose, que Dieu a écarté la paresse par le besoin : & quoique ce soit lui seul qui donne l'accroissement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ses présens & sa bénédiction sous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oisif & indolent, en lui faisant toûjours des libéralités qui ne lui coûteroient que le soin de les recueillir.





LES VIGNES.

TREIZIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Comte. LA pente de la coline commence à devenir trop roide. Notre promenade ſera plus douce ici ſur la pelouſe qui borde le pié des vignes, & nous pourrons voir ce que l'année nous promèt.

Le Chev. Les montagnes qu'on rencontre par-tout en ſon chemin, ſont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure : ne ſeroit-elle pas plus belle ſi elle étoit unie ? On iroit par-tout de plein pié.

La Comt. Ne dites point de mal, je vous prie, ni des montagnes, ni des côteaux. C'eſt ce qui nous donne des vûes réjouiſſantes, des amphithéatres ſurprenans qui rendent le païſage vif & varié. Nos demeures en ſont mille fois plus gra-

LES VIGNES. cieuses. Il n'y a que les voyageurs qui en murmurent.

Le Comte. L'étendue de notre domaine se trouve augmentée & rendue plus utile par ces grandes courbures.

Le Pr. Si nous n'avions que des plaines, nous manquerions de bien des secours. La main qui a formé le globe de la terre en a diversifié la surface avec un artifice qui attire notre admiration & notre reconnoissance à mesure qu'il est apperçu. Elle ne s'est pas contentée de nous donner des terrains unis de toute nature & de toutes qualités pour y faire croître les différentes espéces de grains dont nous tirons notre principale subsistance. Elle a de plus élevé d'espace en espace des montagnes & des colines, afin de ménager des expositions favorables à la vigne & aux plantes qui ont besoin d'une forte réfléxion de la lumière pour mûrir parfaitement leurs fruits. Voyez tous ces terrains qu'elle a abbaissés en pente pour y faire tomber directement le rayon qui seroit oblique étant reçu en plaine. Ne sont-ce pas autant de grands espaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réfléxion se trouve unie à la bonté du plein air? Cette main n'est donc pas moins bienfaisante qu'habile. Elle a sû, comme vous

Utilité des côteaux.

Vignobles.

voyez, convertir les terrains qui nous paroiſſent d'abord les plus irréguliers, en agrémens & en utilités. LES VIGNES.

Le Comte. Les différentes utilités des montagnes ſont un des plus beaux ſujèts dont on puiſſe s'entretenir : ſans elles nous n'aurions ni fontaines, ni rivières. Nous pourrons quelque jour contenter là-deſſus la curioſité de notre cher Chevalier. Mais c'eſt faire pour le préſent une apologie très-ſuffiſante des montagnes que de dire qu'elles ſervent à nous donner le vin.

Le Chev. Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne ſe peut-elle pas cultiver en plaine ?

Le Comte. Communément * elle y réuſſit peu, & ce n'eſt pas même ſur toutes ſortes de côteaux qu'elle ſe plait. On lui réſerve ceux qui ſont tournés au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre eſt propre pour la vigne.

La Comt. A voir ces côteaux ſi arides, & tous ces terrains pendants où l'on ne peut mettre la charue, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils ſe couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produiſent le plus délicieux de tous les fruits.

* . . . . apertos
Bacchus amat colles . . . *Georg.* 2.

Les Vignes.

Le Pr. Le même sujèt d'étonnement que nous trouvons dans le terrain maigre qui nourit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout usage, pût produire une liqueur si ravissante ? Il suffit de le planter dans une terre séche, pierreuse, stérile en apparence : & bien-tôt ce sable délayé d'un peu de rosée va pousser une multitude de grapes qui s'emplissent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités si supérieures à la bassesse de son origine & à la sécheresse de sa terre natale ? Qui lui a donné tant d'esprits & tant de feu ? Comment ce jus conserve-t-il tant d'efficace & de vigueur, avec tant de délicatesse, jusqu'à persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années, jusqu'à supporter les secousses des charois & les plus longs trajèts de mer, jusqu'à être converti par l'alembic en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curiosité & l'expérience ont diversifiée en mille manières ?

Eau-de-vie.

Effets du vin, source de la joie.

La Comt. La naissance & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effèts dont il est suivi. Les autres liqueurs, soit naturelles, soit artificielles, comme

la bièrre, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé sont presque toutes des boissons sérieuses & taciturnes, qui laissent l'homme livré à sa mélancolie. Si elles rassemblent quelquefois une compagnie autour d'elles, ou bien on y moralise d'un air triste : ou l'on y politique froidement : quelquefois on y dispute avec aigreur. C'est le privilége du vin seul d'apporter par-tout la vivacité & la joie. Il délie la langue : il évertue l'esprit, & fait éclater la satisfaction du cœur par le chant.

LES VIGNES.

Le Pr. C'est parce que le vin est la source infaillible de la joie, qu'il est aussi l'ame des repas. Point de bonne chère où il manque. Il renferme seul bien des mèts exquis : mais rien ne le peut remplacer. Tout le reste n'est pas capable de consoler de son absence.

Ame du repas.

La Comt. Il fait un autre bien. En écartant la tristesse & les passions sombres, il répand la sérénité sur le front. Il adoucit les cœurs les plus aigris. Il rapproche peu-à-peu des personnes ennemies qui sont charmées de se revoir avec un air ouvert & sans embarras : la colère n'est plus dans leurs yeux : elles se trouvent aimables, & la haine fait place à l'amitié renaissante. Le vin devient ainsi le média-

Lien de la société.

LES VIGNES.

teur des réconciliations le plus gracieux, le plus insinuant, & le plus facile à trouver. On peut dire qu'il est un des liens des plus engageans de la société.

Restaurant de l'homme dans son travail.

Le Pr. Il est encore un des plus puissans soûtiens de l'homme dans son travail, soit en le lui faisant commencer avec joie, soit en rappellant tout d'un coup ses forces épuisées par la fatigue. Dans la dure nécessité où Dieu a mis l'homme de travailler, il n'a pas voulu l'accabler ni l'abandonner à la tristesse de ses noires pensées.

Ps. 103.

Tandis qu'il tire de la terre un pain propre à le nourir & à le fortifier, il lui prépare une liqueur vivifiante qui réjouit son cœur, & lui fait goûter son état. Voyez cet homme qui courbe son dos, & qui marche à pas lents sous une charge de bois dont il est accablé. Deux verres de vin, retranchés de la collation que je vois apprêtée sur l'herbe, seroient suffisans pour changer en un instant son air & sa marche. On ne le reconnoîtroit plus.

Le Chev. La chose va être exécutée sur le champ. C'est moi qui serai l'échanson.

Le Pr. Au lieu des traits de chagrin & de découragement dont son visage paroissoit défiguré, le vin y a répandu un air de

gayeté, & des couleurs que les essences, ni le fard ne pourroient imiter. * Le pain mèt l'homme en état d'agir : mais le vin le fait agir avec courage, lui rend son travail aimable. L'ame auparavant ensevelie dans une mélancolie profonde, semble revivre par son secours. Elle se produit : elle se répand dans les dehors : elle mèt l'agilité dans les piés, & des expressions de joie dans la bouche. Tous ses maux sont oubliés. Elle prend des sentimens de vigueur : la timidité qui sembloit la resserrer, en ne lui laissant voir que ses peines, fait bien-tôt place à l'espérance & à la résolution.

LES VIGNES.

La Comt. Je remarque une autre propriété dans le vin. Il est si ami de l'homme, qu'il varie ses goûts selon nos dispositions. Sommes-nous en bonne santé ? le vin réjouit l'odorat, la langue, & l'estomach. Il semble nous donner avis de la proportion qu'il a avec tous nos besoins. Sommes-nous malades ? il change alors sa séve enchanteresse en une amertume insupportable. Il semble nous avertir obligeamment qu'il n'est propre qu'à augmenter chez nous l'altération & le trouble.

* Educas panem de terra, & vinum lætificet cor hominis : ut exhilaret faciem præ oleo.
Heb. *Misshamen* Meliùs quàm unguentum. *Mieux que ne feroient les essences, ou le fard.* Ps. 103 : 14. & 15.

LES VIGNES.

Le Chev. Cependant il ne ſe fait aucun changement dans le vin.

Le Pr. Le changement ne ſe fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette ſage économie qui nous a épargné la longueur des diſcuſſions, & l'incertitude des raiſonnemens dans le diſcernement des nouritures qui nous ſont convenables, ou nuiſibles. Elle en a admirablement réglé l'uſage par la voie abrégée des plaiſirs prévenans, & des dégoûts ſalutaires.

Le Chev. Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire : mais il n'eſt pas toûjours bienfaiſant. Il y a des gens qu'il rend extravagants,ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes les vignes, & qu'on s'en trouveroit mieux.

La Comt. L'excès des meilleures nouritures cauſe des maladies. L'abus du vin n'eſt pas une raiſon de le ſupprimer.

Le Pr. On a aſſez ſouvent vû de prétendus philoſophes, & des légiſlateurs injuſtes, tels que Penthée [a], Domitien [b], & Mahomèt [c], qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abuſeroit. Mais c'eſt une injuſtice pleine d'extravagance de vouloir être plus ſage que lui, & d'arracher de la terre un bois qu'il y a planté lui-même pour en

a V. *les métam. d'Ovide*
b V. *Cedrene, & la chronique d'Euſeve.*
c V. *l'Alcoran.*

faire l'adouciſſement de nos peines. Aucune nation n'a négligé le vin, lorſqu'elle a pû ſe le procurer, ou par la culture, ou par le commerce. L'uſage du vin eſt auſſi ancien qu'il eſt étendu, puiſqu'il s'étend à toute la terre, & qu'il remonte au moins à Noé, le pere commun de toutes les nations.

Les Vignes.

La Comt. J'aurois beaucoup de plaiſir à entendre l'hiſtoire des progrès de la vigne & du vin. Le Chevalier voudroit ſavoir planter & cultiver une vigne, vendanger & façonner le vin. Aſſéyons-nous, je vous prie : M. le Prieur nous livrera l'hiſtoire de la vigne ; & M. le Comte, qui a fait planter la meilleure partie de celles que nous voyons, nous apprendra la vraie méthode de faire le vin. Je voudrois d'abord ſavoir pourquoi M. le Prieur nous a dit que l'uſage de cette liqueur remontoit à Noé au moins. Eſt-il permis de ſoupçonner qu'il y ait eu du vin avant Noé ? il eſt le premier qui ait planté la vigne.

Le Pr. On peut croire ſans héréſie que le vin eſt auſſi ancien que le monde. Noé prit ſoin de communiquer au genre humain ce qu'il avoit connu de meilleur avant le déluge. C'eſt dans cette vûe qu'il commença par renouveller l'agriculture : & comme un de ſes premiers ſoins fut

Les Vignes.

de planter la vigne, & d'exprimer le jus des raisins, on peut penser qu'il ne se porta à le faire que par la connoissance qu'il avoit de l'utilité de cette pratique.

Le Chev. Mais seroit-il tombé dans l'ivresse, s'il eût connu la nature du vin?

Le Pr. L'ivresse où il tomba ne prouve point qu'il ignorât ce que c'étoit que le vin; mais que l'impression en fut plus forte ou plus agissante après une longue interruption.

Sacrifices de pain & de vin.

Quoi qu'il en soit au reste, la vigne fut portée par-tout de proche en proche par les enfans de Noé. C'est presque chez tous le peuples que nous trouvons dans les tems, même les plus reculés, qu'une des principales parties du culte extérieur consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin pour le glorifier, & pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie, & ce qui en est le soûtien. On se contentoit souvent de cette offrande; & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toujours accompagné d'une poignée de farine *, ou d'un gâteau, & de quelque effusion de vin.

Ces fêtes se célébroient en pleine campagne, & communément sur des lieux

* *Mola*, tourteau d'orge qu'on mettoit sur la victime, d'où vient le mot *immoler*.

élevés & remarquables. Elles revenoient tous les ans en des tems déterminés. L'offrande étoit toûjours suivie d'un repas, où les peuples se réunissoient pour manger avec joie en commun, en signe d'union & comme ne faisant tous qu'une seule famille. Ces fêtes dégénérèrent peu-à-peu en excès & en dissolutions. Telle est apparemment la première origine des fêtes du vin qui sont si anciennes, & qui, de l'Asie, ont passé en Europe, & par-tout.

LES VIGNES.

Le Chev. Mais il y avoit dans les Bachanales bien des choses qui n'ont aucun rapport à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, je vous prie, que ces clameurs d'Io & d'Evoé qu'on réitéroit si souvent? A quoi servoient les tyrses, ou ces petites piques environnées de fleurs & de feuilles de vignes? Pourquoi ceux qui célébroient les fêtes du vin couroient-ils de montagne en montagne? Pourquoi se jettoient-ils sur tous les animaux qu'ils rencontroient? Pourquoi, après les avoir mis en piéces, se barbouilloient-ils le visage de sang? Le vin ne porte personne à ces folies.

Origine des fêtes du vin.

Le Pr. Voici la conjecture qui m'a paru la plus vraisemblable sur l'origine de ces fêtes extravagantes. Elles ne sont dans leur principe que les fêtes instituées dès le commencement par la piété en l'honneur du

vrai Dieu, mais défigurées par les circonstances qui y sont jointes.

Remarquez, je vous prie, que tous les peuples ont une inclination naturelle à conserver le souvenir des grands évènemens par les représentations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir, contentons-nous de quelques exemples connus. Rien n'est si commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coûtume en France, & c'est encore la coûtume de plusieurs de nos voisins, de faire à Noël, à Pâques, & en d'autres fêtes, des représentations dramatiques du mystère qu'on honore: & quoique la Religion Chrétienne, qui est toute entière dans le cœur & dans la bonne vie, tire peu de profit de ces pratiques tumultueuses, le peuple s'y porte volontiers, parce que ce sont des dévotions qui l'amusent sans conséquence pour ses passions. Les Mahométans dans le pélerinage qu'ils font à la Mecque, qu'on croit avoir été la demeure d'Ismaël, patriarche des Arabes, représentent encore aujourd'hui par de certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le désert. Ils regardent derrière eux, & à côté: ils cherchent avec inquiétude, & ensuite ils se réjouissent, comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous reconnoissez-là l'histoire du puits où

V. Le Mahométisme de Reland.

Agar & son fils se désaltérèrent. Ces exemples nous suffiront. LES VIGNES.

Toute l'antiquité est pleine de cérémonies pareilles, instituées pour conserver la mémoire des évènemens qui intéressoient le plus les peuples. Dans les tems voisins du déluge, lorsque les enfans de Noé, au lieu d'aller peupler la terre, s'obstinoient à demeurer ensemble, & s'occupoient à bâtir dans le voisinage de l'Euphrate, le reste de la terre demeuroit inculte : tout se couvroit de bois, & les animaux s'y multiplioient sans fin. Après la dispersion, quand chaque famille eut commencé à s'établir dans le pays qu'elle avoit choisi, les bêtes féroces sortant des bois venoient ruiner le travail des habitans, & jamais ils n'étoient sûrs de jouir, ni de leurs moissons, ni du fruit de leurs vignes. Nemrod, petit fils de Cham, se mit à la tête de la jeunesse de son canton : il donna la chasse aux bêtes, délivra le pays, & de grand chasseur il devint roi. Après sa mort, non seulement on célébra des fêtes sur son tombeau: non seulement on y chanta ses louanges après celles de Dieu, ce qui devint une occasion d'abus : mais on imita dans ces fêtes les chasses fameuses qui avoient procuré aux pays voisins la sûreté & l'abondance. On commençoit à l'ordinaire par

LES VIGNES.

des ſacrifices. On y invoquoit le nom de Dieu qui étoit Iao & Jevoé. On y paroiſſoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chaſſe : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chaſſe repréſentative. On couroit de montagne en montagne : c'eſt en cela qu'étoit la repréſentation. On la rendoit plus vive & plus vraie en verſant le ſang des bêtes qu'on pouvoit rencontrer. Ceux qui étoient le plus couverts de ſang paroiſſoient s'être le mieux diſtingués dans la chaſſe : & comme les courſes & les voyages de Nemrod tendoient quelquefois à donner la chaſſe aux bêtes ; quelquefois à aller montrer aux peuples voiſins la manière de recueillir le blé & le vin, on portoit pompeuſement dans ces fêtes repréſentatives le van qui ſert à nétoyer le blé, & on diſtribuoit du vin aux aſſiſtans. Rien de plus propre à conſerver la mémoire des ſervices de Nemrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire ſur l'origine des fêtes du vin.

Myſtica vannus Iacchi.

La Comt. Il eſt facile de voir pourquoi ces fêtes ont été univerſellement bien reçûes. Tant que les dévotions ſont ambulantes, & animées par la bonne chère, on trouve aiſément des dévots. Mais ſuivons l'hiſtoire de la vigne.

LES VIGNES.

Le Pr. La vigne passa d'Asie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagèrent de bonne-heure sur toutes les côtes de la méditerranée, la portèrent dans la plûpart des îles, & sur le Continent. Elle réussit merveilleusement dans les îles de l'Archipel : ensuite elle fut portée successivement en Gréce & en Italie.

Pline* étoit persuadé que les libations de lait instituées par Romulus, & la défense faite par Numa d'honorer les morts en versant du vin sur leur bucher, prouvoient que les vignes en ce tems-là étoient encore fort rares en Italie. Elles s'y multipliérent dans les siécles suivans, & quelques Gaulois qui en avoient goûté la liqueur, conçurent dès-lors le dessein de s'établir dans les lieux où l'on la recueilloit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employèrent ni lettres, ni exhortations. Ils envoyèrent de côté & d'autres plusieurs cruches de vin : aussi-tôt des armées de Beruyers, de Chartrains, & d'Auvergnacs, renoncèrent au gland de leurs forêts. Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allèrent conquérir les deux bords du Pô, où ils s'appliquèrent à la culture du figuier, de l'olivier, & surtout de la vigne. Tel fut le motif de leur entreprise ; & au lieu de blâmer nos peres

* *Hist. nat. lib. XIV. sect.* 14.

Plutarch. in Camill.

LES VIGNES. d'avoir pris les armes pour s'assurer la jouissance du vin *, Pline les excuse par la pureté de l'intention. On croit que c'est aux Gaulois établis le long du Pô, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans des liens malgré sa fougue. Depuis ce tems, la garde & le transport en devinrent plus aisés que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujèts à se briser, ou dans des sacs de peau sujèts à se découdre & à se moisir.

Hist. nat. lib. XIV. sect. 29. Cic. Pro Fonteio.

Les habitans de Marseille, & de la Gaule Narbonoise, eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules César. Mais Domitien arrêta les progrès de ces plantations. Ce ne fut que sous l'excellent empereur Probus, qu'il fut permis aux Gaulois, aux Espagnols, & aux Bretons de planter des vignes. Il savoit que l'avancement de l'agriculture est inséparable d'un bon gouvernement, & qu'un prince ne gouverne bien qu'autant qu'il procure l'abondance & la tranquillité aux peuples dont il est le pere. La permission de former des vignobles trouva dans la Bretagne, & dans le nord de la Belgique,

En 282.

Vopiscus in Probo & Eutrop.

* Hæc vel bello quæsivisse venia sit. *Hist. nat. l. XII. Sect. 2.*

des

des obstacles insurmontables du côté de la nature. On continua encore dans la Belgique & dans la Celtique même, à tirer de l'orge la boisson ordinaire faute d'une quantité suffisante de vignes *. Mais peu-à-peu elles furent plantées par-tout où elles purent réussir. Saint Martin en planta une dans la Touraine avant la fin du IV[e] siécle. Saint Remi, qui vivoit sur la fin du V[e], & au commencement du suivant, laissa par testament à diverses églises, les vignes qu'il possédoit dans les territoires de Reims & de Laon, avec les esclaves qu'il employoit à les façonner. Depuis ce tems, les vignes furent cultivées dans toute la France, & peut-être attirèrent-elles les François dans la Gaule, comme elles avoient attiré les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus d'établissemens à espérer, essayèrent de défricher quelque canton de la forêt noire, & plantèrent des vignes le long du Rhin. La Hongrie eut aussi les siennes: & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par-tout, les peuples, contens de leur sort, n'ont plus songé à

LES VIGNES.

Greg. Turon. de glor. Confessor.

* Voyez dans l'Anthologie une épigramme de l'empereur Julien adressée à la bierre.

. . . . σε Κελτοὶ
Τῇ πενίῃ Βοτρύων τεῦξαν ἀσταχύων.

Les Gaulois vous ont tirée des épis faute de raisins,

LES VIGNES.

changer de demeure : ils perdirent le goût des conquêtes.

La Comt. Qu'on nous vienne dire après cela que le vin n'est propre qu'à tout troubler. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe est en repos.

Différentes espéces de vins.

Le Pr. Après l'histoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes espéces en sont sans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité, par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Mais en général, on peut rappeller tous les vins à deux espéces, savoir, des vins de liqueur, & des vins secs.

Vinum dulce : vinum austerum, ou severum.

Vins de liqueur.

Les vins de liqueur sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée, & approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de parfum. Les raisins muscats sont les plus propres pour faire ces sortes de vins : mais ils ne mûrissent parfaitement que dans les païs chauds. Les vins de liqueur, muscats & autres, les plus estimés parmi nous, sont ceux de la Ciutat & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieux en Lyonnois, d'Artois en Bourgogne, de Rivesalte en Roussillon ; & quelques autres.

Vva apiana ou apiana, ab apibus & mellis sapore. Muscats, parce que les mouches s'y attachent par préférence.

Les vins de liqueur étrangers sont le Tocai qui vient en très-petite quantité sur un côteau de Hongrie ; la Verdée, la Moscadelle, & le Montéfiasconé, tous vins de Toscane ; le vin Grec du mont Vésuve qui est jaune comme de l'or, & le Lacryma, vin fort rouge qui se recueille sur la même montagne quand elle ne porte pas l'incendie & le ravage dans les vignobles voisins de son sommèt ; les vins de Malaga dans le voisinage de Gibraltar ; ceux d'Alicante, & plusieurs autres d'Espagne ; celui de Madère, île qui appartient aux Portugais, à l'entrée de l'Océan ; les vins des îles Canaries, dont le plus estimé vient de l'île de Palma ; la Malvoisie, vin fort épais qui se façonne dans l'île de Candie ; & les autres vins Grecs qu'on recueille à Chio, à Ténédos, à Mételin, & dans d'autres îles de l'Archipel. Les vins du Cap de bonne Espérance & de Schiras en Perse sont de même nature. LES VIGNES.

Il y a dans toute sorte de vins trois parties principales qui sont l'huile, le sel, & le volatil. On ne parvient à donner à la plûpart des vins de liqueur le juste tempérament qui les rend doux & piquans que par une espéce de cuisson. Pour mélanger parfaitement leur huile avec leur sel, en sorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laisse

LES VIGNES. ces raiſins expoſés au ſoleil ſur le cep juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe flétrir : & pour les empêcher de tirer encore de la terre des ſucs qui retarderoient la perfection de ce mélange, on tord le pédicule qui attache le raiſin à la branche. Enſuite on en exprime la liqueur qui ne peut manquer de s'être épaiſſie comme un ſyrop. Telle eſt la première méthode. La ſeconde conſiſte à exprimer le moût des raiſins quand ils ſont mûrs, & à le faire bouillir * de manière que l'écume s'en répande ſur les bords du vaſe. Cette ſeconde eſpéce de cuiſſon, qui eſt violente, ou forcée, donne au vin un goût de feu : mais elle le mèt en état de ſe conſerver. La troiſième eſpéce de cuiſſon qu'on donne au jus du raiſin eſt celle qui va juſqu'à le réduire à la moitié, ou au tiers, pour en faire un ſyrop, ou un raiſiné fort épais.

Uva paſſa ſolem.

Defrutum. ſapa.

Le ſoin qu'on prend de déflegmer le vin par les deux premières méthodes, lui ôte la plus grande partie de ſon volatil, d'où il arrive qu'il demeure toûjours dans une eſpéce d'engourdiſſement. L'ébullition n'en étant point naturelle, ne peut être

* Aut dulcis muſti vulcano decoquit humorem.
Et foliis undam tepidi deſpumat aheni.
Georg. 1.

parfaite. Ces vins ne peuvent être légers, fins, & coulans. Peut-être sont-ils par cette raison plus propres que les nôtres pour les païs chauds, où le sang est plus raréfié, & a besoin d'une liqueur substantielle plûtôt que spiritueuse. Ainsi il est peu étonnant que les Italiens & les autres peuples Méridionaux accoûtumés à la douceur de ce syrop qui est proportionné à leurs besoins, se trouvent plûtôt blessés que réjouis par la vivacité de nos vins. LES VIGNES.

Les vins secs au contraire sont ceux dans lesquels le volatil & le sel dominent par le moyen de l'ébullition parfaite qui les a délivrés de la plus grande partie de leur huile, & qui a tellement atténué & subtilisé ce qui reste de cette huile, que le sel n'en est pas émoussé, ou affadi ; mais qu'il agit au contraire en liberté sur la langue, & y cause une agréable impression. Tels sont les vins de France, les vins de Moselle, les vins du Rhin, & plusieurs vins de Hongrie. L'usage en est plus salutaire aux peuples septentrionaux, dont il volatilise le sang, & dégourdit l'humeur sombre. Vins secs.

Les grands défauts de ces vins sont d'être verds ou liquoreux, ou terrestres, ou capiteux. La liqueur, c'est-à-dire, la saveur sucrée est un grand défaut, parce Défauts.

LES VIGNES. Mais j'ai remarqué dans mes différens voyages qu'il y avoit presque par-tout bien de la routine, & que nous aurions en cent endroits des vins beaucoup plus parfaits, & qui seroient plus de garde, si on les façonnoit avec plus d'ordre.

Le dessein que j'avois de planter une vigne dans ma terre, m'a rendu attentif sur les différentes méthodes des provinces de France. Je n'ai rien vû nulle-part qui approchât des soins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavant très-fin & très-estimé : mais il se soûtenoit peu, & ne se transportoit pas loin. Par la manière qu'une longue expérience leur a suggéré, ils sont parvenus à le rendre, à volonté, couleur de cerise, œil de perdrix, de la dernière blancheur, ou parfaitement rouge ; & de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, il se soûtient six ou sept années, souvent beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres cantons du païs Laonnois, y produit des vins que toute la Flandre estime presqu'autant que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La même méthode portée en différens endroits de Bourgogne, tire de tems en

tems de l'obſcurité, & mèt en vogue des vins qu'on ne connoiſſoit pas auparavant.

LES VIGNES.

Culture de la vigne.

Cette méthode regarde la vigne, le preſſoir, & la cave.

Mémoire de M. Godinot chanoine de Reims, citoyen plein d'induſtrie & d'élévation, qui a comblé ſa patrie de bienfaits.

La vigne a beſoin d'être plantée, provignée, taillée, labourée, liée, terrée, & fumée.

Plantes.

On ſe garde bien de la planter dans des terres franches & propres à produire du blé. Ces terres ont à la vérité des ſucs & des ſels très-abondans: mais comme elles ſe durciſſent après la pluie, à la moindre chaleur, elles ſont impénétrables à l'action de l'air & du ſoleil: leurs ſucs ne ſe ſubtiliſent point. Ils n'acquièrent ni perfection, ni activité, & la vigne jaunit dans ces terres, ou n'y donne qu'une liqueur revêche ou groſſière. Une terre un peu maigre, légère, ſéche plûtôt qu'humide, ſituée en pente, mélangée de petits cailloux, ou de pierres à fuſil, eſt plus propre pour la vigne que le fonds le plus riche & le plus fertile. Je ne ſai ſi de ces petits cailloux froiſſés par la culture, il ne ſe détache pas de certains ſels, ou même des particules de feu & de ſoufre capables de donner au vin une agréable vivacité. Mais en général les terres douces & légères communiquent plus de fineſſe & de goût à ce qu'elles produiſent: parce que

LES VIGNES. l'action & les influences de l'air qui y pénétrent sans peine, y répandent & dévelopent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne trop près d'une rivière; moins encore d'un marais. La fraîcheur qui s'en éléve, & se répand dans le voisinage, donne plus de prise aux petites gelées du matin sur les feuilles de la vigne, dont la perte est toûjours suivie de celle du fruit.

Boutures. On plante la vigne ou de boutures, ou de plants enracinés. Les boutures sont des jèts sans racines qu'on a taillés en hyver sur des ceps de bonne nature, & qu'on conserve en bottes dans le célier jusqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de Mars, avant que de les planter, on laisse tremper ces bottes huit jours durant dans un fossé bourbeux, puis on les plante, non en les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures sont à un pié de distance l'une de l'autre. Par la suite on ôtera le trop. La bouture doit être peu enterrée, & toûjours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laisser un pouce ou deux du vieux bois de deux ans.

Plants de pépinière. Les plants enracinés sont de jeunes ceps

qu'on a élevés depuis deux ou trois ans dans une pépinière un peu plus maigre que la terre où ils seront replantés. Ce déplacement se fait en Novembre. Il ne faut point mettre d'intervalle entre le moment où l'on léve de jeunes plants, & celui où on les transplante : leur extrême délicatesse souffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pépinières devroient toûjours accompagner chaque héritage. L'utilité en est infinie. Les plants enracinés commençent à donner du vin dès la troisième année, & continuent souvent pendant plus de soixante ans.

LES VIGNES.

Provins & marcottes.

On peut encore renouveller une vigne en tout, ou en partie, par le moyen des provins & des marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus beaux jèts qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite fosse un peu longue, & ne laisser sortir de terre que le jeune bois. Lorsque la partie qui est coudée en terre a repris racine, ou bien on la laisse attachée au maître cep pour garnir le voisinage ; ou bien on la coupe sous les racines, & on léve ce nouveau cep pour le transplanter où l'on en a besoin.

Marcotter la vigne, c'est en faire passer un beau brin au travers d'un petit panier

LES VIGNES.

qu'on mèt en terre, en y abaissant la branche. Celle-ci prend racine dans le panier. En novembre on coupe la marcotte sous l'osier : on la léve sans l'ébranler : on la transplante ensuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voilà les quatre façons de multiplier la vigne. Apprenons à la tailler.

Taille.

La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & de la terre qui le nourit. Si la terre est extrémement maigre & le bois un peu foible, on ne laisse que deux boutons, ou trois tout au plus, sur le jeune bois de l'année, afin que la séve ne travaillant que sur ce petit nombre de boutons, en tire des jèts un peu forts. Si la terre est nourissante & le cep vigoureux, on laisse sur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir l'action de la séve par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveau bois.

Tems de la taille.

C'est un vieux préjugé parmi les vignerons comme parmi les jardiniers, mais peut-être aussi peu fondé chez les uns que chez les autres, qu'il ne faut tailler qu'au printems. Ils se démentent cependant ou se trahissent eux-mêmes, puisque pour prévenir la multitude des ouvrages qui les empêcheroit d'avoir fait assez-tôt, ils taillent souvent dès le mois de Janvier

LES VIGNES.

Quelque diligence qu'ils apportent, il en reste beaucoup à faire bien avant dans le mois d'Avril. La séve qui travaille dès celui de Mars grossit d'abord, suivant son cours naturel, les boutons des extrémités, qui sont justement ceux qu'on retranchera. Trouvant ensuite le bout de ces canaux tout ouverts par la taille, elle s'échappe, & s'écoule en pleurs, jusqu'à ce que la chaleur la desséche, & en arrête la perte. La séve ne se dissiperoit ni en pleurs, ni en boutons inutiles, si la taille se faisoit aussitôt la chûte des feuilles. C'étoit l'avis de M. de la Quintynie. On l'a essayé plusieurs fois avec succès, & chacun en peut risquer l'épreuve sur une petite portion de vigne, pour s'assurer que l'avantage qu'on trouveroit à placer la taille en autonne afin de labourer à l'aise & à propos au retour du printems, ne sera contredit par aucun inconvénient.

Labour.

On laboure la vigne au mois de Mars quand elle est taillée. Le labour varie selon la nature des vignes. Nous en avons de deux sortes; de hautes qu'on laisse croître dans les lieux moins fins, jusqu'à cinq & six piés; & de basses qu'on ne laisse monter qu'à la hauteur de trois piés, au plus.

Ravalement.

On laboure tous les ans le pié des vignes hautes, & tous les quinze ans on les

LES VIGNES. ravale : c'est à-dire, qu'on les abaisse & qu'on les couche dans un fossé de deux piés de large, & presqu'aussi profond que le pié du cep. Quand le pié du cep est couvert de terre on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jèts qui y tiennent, & on les couche dans de petits fosses de six pouces de profondeur pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainsi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage se fait en Novembre.

Il n'en est pas de même des basses vignes où l'on recueille le meilleur vin. C'est tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant, de sorte qu'un cep de vigne occupe sous terre un espace de plusieurs pas, souvent de plusieurs toises après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaisser le cep toûjours également & d'empêcher qu'il ne fasse le coude, ce qui l'exposeroit à être coupé par le travail de l'année suivante.

Greffe. Quand on s'apperçoit que les vignes sont trop vieilles, il faut les arracher, ou les greffer. Si on les arrache, on laisse écouler un an au moins avant d'y mettre de nouveaux plants, & c'est bien fait d'y semer du froment qui y réussira à coup sûr, ou du ségle, ou quelques blés de Mars,

pour dégraisser la terre, & la tenir plus légère & plus proportionnée à la délicatesse de ce jeune plant, qui, sans cette précaution, y trouveroit une nouriture trop forte, & capable de l'étouffer. LES VIGNES.

Si la vieille vigne jette encore un bois vigoureux, mais sans fruit, au lieu de l'arracher on peut la greffer. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laisse sortir que deux ou trois jèts de l'année sur lesquels la greffe réussira mieux que sur le vieux bois qui se fend plus difficilement, & qui par sa grosseur a peu de proportion avec la greffe. La greffe de la vigne se fait en fente. L'opération en est semblable à celle des autres arbres.

Terrure.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes dispense de les terrer, c'est-à-dire, d'y rapporter de nouvelle terre. Mais tous les douze ans dans les terres très-légères, & tous les quinze ans dans les terres plus nourissantes, on rapporte de nouvelle terre au pié des vignes basses. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la régle est de mettre toûjours un pié de distance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pourroit dénaturer les vignes, ôter la finesse au vin, & former sur le pié une épaisseur capable

LES VIGNES. de le priver de ces influences de l'air qui y portent le feu & les sucs les plus parfaits.

Fumier. On mèt une médiocre quantité de fumier dans les vignes, savoir, tous les sept ans quand la terre est extrémement légère, & tous les douze ans, quand la terre est un peu plus serrée. L'abondance du fumier brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables est le meilleur pour les terres légères. On le mêle avec celui des écuries pour les terres fortes. Celui des bergeries, quand il est éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jaunissantes, pourvû qu'on l'employe en moindre quantité que l'autre. Le vrai tems de fumer la vigne est en Novembre : mais si l'autonne est pluvieuse, de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuse au cep auquel elle s'attache, on remèt à fumer la vigne en Février.

Liûre. Le tems de lier la vigne à l'échalas est lorsque la fleur commence à paroître. On

Regnûre. rogne la vigne vers le même tems, avant qu'elle soit liée, ou après l'avoir liée, il importe peu. Rogner la vigne est arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas & des côtés de la souche. Ce travail se

réitère pour assurer une séve abondante aux fruits qui se sont déclarés.

LES VIGNES.

Sarclure.

Il n'est pas moins nécessaire de renverser, ou d'arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naissent au pié des vignes, & qui usent la terre ou qui la réfroidissent. Mais, soit pour sarcler avec la houe, soit pour labourer avec le hoyau, on se garde bien d'entrer dans la vigne après la pluie, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre après la pluie, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plusieurs ceps. En la remuant après la grêle, ou après la gelée, on y enferme un froid mortel, ou capable tout au moins d'arrêter la végétation.

Insectes ennemis de la vigne.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir : ce sont le gribouri, la béche, & le limaçon.

Gribouri.

Le gribouri est un scarabée de la couleur & de la figure du petit hanneton ; mais beaucoup plus petit. Il passe l'hyver en terre, attaché au pié des ceps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en May, & se jette sur le feuillage. Il s'en nourit & pique les boutons à fruit & les jeunes jèts ; ce qui fait

Les Vignes. souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au gribouri en semant des féves en plusieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enléve à propos ce feuillage inutile & l'engeance qui y loge, pour brûler le tout au pié de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr, pour y insérer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers qui causent la pourriture des raisins, & détruisent tout à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vîte tout le suc d'un raisin attaqué & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalide, & ensuite en gribouris. S'ils trouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pié de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes & de bien d'autres. On y met le feu sur la fin de l'hyver, & on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisans. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

La Béche. La béche est une autre espéce de petit scarabée, moins gros qu'une mouche or-

dinaire, revétu d'une écaille verte, qui eſt relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a au lieu de tête une eſpéce de trompe dure, fort longue, armée de pluſieurs ſcies, avec leſquelles il fait beaucoup de tort aux raiſins. Il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu'il roule autour de lui comme un cornèt, & qu'il tapiſſe d'une ſorte de toile ou de duvèt pour y dépoſer ſes œufs. En hyver il ſe retire ſous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'applique à rechercher les cornèts qui renferment les œufs & on les brûle au pié de la vigne.

LES VIGNES.

Le Limaçon.

On choiſit le tems de la roſée ou de la fraîcheur du matin pour faire la guerre aux eſcargots, qui ſe cachent durant la chaleur. L'uſage où l'on eſt en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais envain un particulier laborieux travaillera-t-il ſeul à délivrer ſa vigne de ces inſectes. Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent, & concourent à employer les mêmes moyens: autrement on ſe fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y paſſer des vignes voiſines.

LES VIGNES.

Lorsque les labours ont été réitérés à propos, & qu'un été favorable a secondé le travail du vigneron, le raisin mûrit enfin : il est tems de faire les préparatifs de la vendange. On nettoye les cuves : on mèt le pressoir & tous les vaisseaux en état. Mais la manière de faire le vin & de le gouverner, est un détail que nous ferons mieux de réserver pour une autre promenade. Entrons un moment dans le bas de la vigne : je vous y ferai toucher au doigt la plûpart des choses dont je vous sai parlé.





LE VIN.

QUATORZIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

La Comt. NOus avons fait les préparatifs de la vendange. Imaginez-vous les vendangeuses qui accourent par centaines vous offrir leurs services. Quels ordres avez-vous à leur donner ? *Suite du même Mémoire.*

Le Comte. C'est de la bonté de leur travail que dépend la qualité du vin. Je leur fais entendre qu'il faudra passer à trois différentes reprises dans les mêmes vignes, pour y faire trois cueillettes. La première sera des raisins les moins serrés, les plus fins, les plus mûrs dont il faudra exactement retrancher tous les grains pourris, brûlés, verds, ou piqués des insectes. Je recommande à tout mon monde de couper le raisin fort court, parce que la queue en est amère, & qu'à proportion de sa longueur, elle communique au vin un goût de grappe ou de bois. *Cueillette.*

La seconde cueillette sera des gros raisins serrés & un peu moins mûrs. La troisième sera des raisins verds, pourris, desséchés, en un mot du rebut. De ces trois cueillettes je ferai trois cuves dont vous sentez d'abord la différence.

Mélange.

Ce premier travail, qui est de la dernière importance, se peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualités. L'une située dans une terre extrémement légère & pierreuse, donne un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur : une autre placée dans un fond plus nourissant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités en un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mélange des raisins de ces différens cantons, ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimés. Si je diffère à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre, je cours un risque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui est la plus foible change de couleur & communique à l'autre son défaut, au lieu d'être corrigé par la bonne qualité de sa compagne : & le moindre mal qui y puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un

nuage, une petite lie qui ternira toûjours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfe-ction du goût, avec ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en sera pas de même si je marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits réunis tout d'abord & façonnés ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui persévère plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dis a été justifié par une longue expérience : & c'est la connoissance du bon effèt que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Aï, & d'Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que tous les différens agrémens qui peuvent flatter la langue, semblent s'y être réunis. LE VIN.

Le Pere Pérignon, religieux Bénédictin d'Hautvilliers sur Marne, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que sa méthode se fût répandue, on ne parloit que du vin de Pérignon, ou d'Hautvilliers.

Le Chev. Hier en lisant le festin de Despréaux, je trouvai tous les noms dont Monsieur vient de parler, dans l'explication

de l'ordre des côteaux, qui étoit, dit le commentateur, une compagnie de gens de plaisir partagés sur le méritedes vins qu'on recueille sur les côteaux des environs de Reims. Je voulus ensuite voir sur la carte les noms de Pérignon, deSilleri, d'Hautvilliers, d'Aï, de Tassi, de Verzenai, de Saint-Thierri, dont il est parlé dans la note: mais j'avois beau chercher Pérignon sur la carte avant de l'y trouver.

La Comt. Le faiseur de notes a pris un homme pour une montagne : c'est une bagatelle. Revenons je vous prie à notre vendange. Je comprens à présent pourquoi le vin des gens de campagne est si inférieur à celui du gentilhomme ou du bourgeois, quoique ce soient les mêmes vignes & les mêmes raisins. Le vigneron, qui n'a qu'un arpent ou deux, ne sauroit faire ni triage, ni mélange. Il ne fait qu'une cuvée, où il croit façonner le mauvais par le bon, tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais. Mais le propriétaire, qui a nombre de vignes, peut en étudier les différentes qualités, & faire un mélange qui donne de la réputation à son vin.

Le Comte. Ce que je vous ai dit du choix & de l'assortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on

veuille faire du vin gris; soit qu'on veuille faire du vin rouge. LE VIN.

Le Chev. Mais, Monsieur, vous parlez de la couleur du vin comme si on étoit maître de l'avoir telle qu'on la souhaite. Peut-on tirer du raisin blanc autre chose que du vin blanc? & peut-on tirer du raisin noir autre chose que du vin rouge?

Le Comte. Le raisin blanc ne donne à la vérité qu'un vin blanc qui n'a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promtement, & tombe dès avant l'été. Ces vins blancs ne sont presque plus d'usage. La médecine seulement les conseille quelquefois. Mais le vin gris, qui a l'œil si vif, & qui est d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le cristal, provient des raisins les plus noirs, & sa blancheur ne se soûtient jamais mieux que quand on a pris soin d'arracher tous les ceps de raisins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an. La liqueur des raisins blancs dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le dessus, & altéroit toute la masse du vin. Mais depuis que les raisins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne bien fait, celui de la montagne de Reims dure huit & dix ans, & celui de la Marne va aisément à cinq & six. Les vins de Bourgogne ne tomberoient pas comme ils font dès la troisième

LE VIN. année, souvent dès la seconde, si on les façonnoit avec la même précaution.

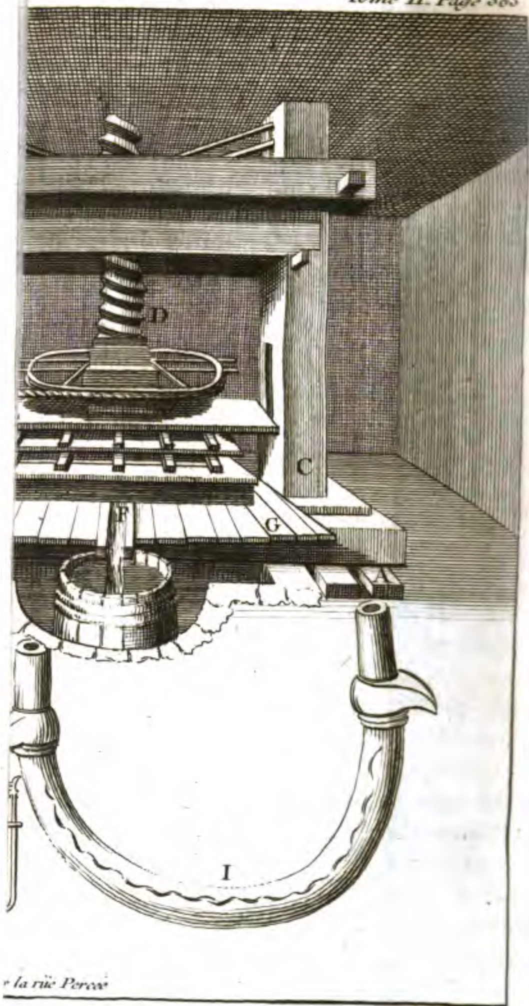
Le Chev. Comment se peut-il faire que le raisin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc comme l'eau en Champagne ?

Le Comte. Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme on veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc, voici

Vin gris. ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix des plus beaux raisins. Elles les couchent mollement dans leurs panniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portés au pié de la vigne, où, sans les fouler le moins du monde, on les mèt dans de grands paniers en leur conservant l'azur & la rosée dont ils sont tout couverts. Le brouillard aussi bien que la rosée contribue beaucoup à la blancheur du vin.

Si le soleil est un peu vif, on étend des nappes mouillées sur les panniers, parce que le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces panniers sur des animaux d'un naturel paisible qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier où le raisin demeure à couvert & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange





ure.

ſans danger jusqu'à onze heures. Quand il eſt fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les panniers ſont arrivés à la maiſon, & vous comprenez de quelle conſéquence il eſt qu'elle ſoit voiſine de la vigne, afin que le raiſin ne s'écraſe, ni ne s'échauffe dans le trajèt; auſſi-tôt, ſans fouler les raiſins dans la cuve, on commence par les jetter ſur le preſſoir dont je vous montrerai au logis la ſtructure & l'uſage.

LE VIN.

Après qu'on a donné très-promtement la première ſerre, on reléve les raiſins qui ſe ſont écartés de la maſſe, & on donne la ſeconde ſerre. Enſuite, avec une grande pèle tranchante, on taille quarrément les extrémités de la maſſe des raiſins : on rejette par deſſus tout ce qui a été taillé des côtés, & on donne la troiſième ſerre qu'on appelle pour cette raiſon la première taille. On abaiſſe ainſi les grands arbres du preſſoir à diverſes repriſes qu'on appelle de même ſeconde, troiſième, quatrième, & cinquième taille.

L'Abaiſſe.
La Retrouſſe.

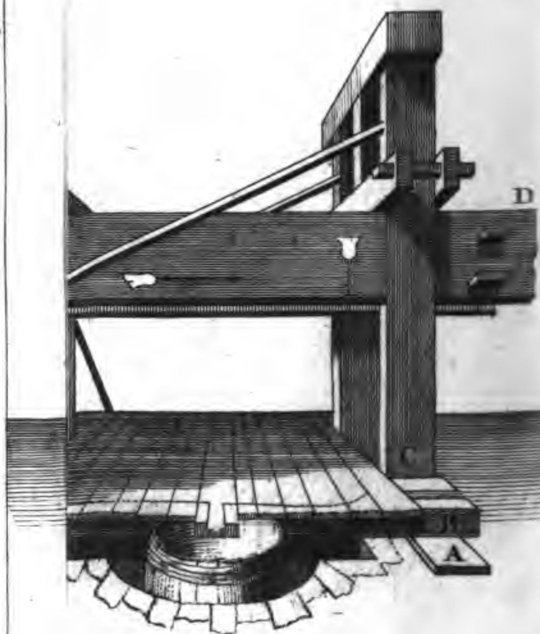
Le vin qui ſort de la première ſerre ſe mèt à part, ſi le raiſin eſt bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on courroit riſque de le rougir en le mêlant avec celui de la ſeconde ſerre. Mais ce mélange eſt utile & quelquefois néceſſaire quand l'année

Première Taille.
II III IV. & V. Taille.

Le Vin. n'eſt pas chaude, & que la première ſerre n'a pas rendu abondamment. On peut quelquefois mêler le vin de la première taille avec celui des deux premières ſerres. Mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir le riſque : le premier vin pourroit en être taché. Le vin de taille eſt excellent pour faire une boiſſon parfaite : on peut auſſi le joindre aux vins rouges ſi l'on en fait à part.

Les vins de taille vont toûjours en rougiſſant par degré, parce que l'action du preſſoir ſe fait ſentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain. Les particules qui s'en détachent ſont ce qui donne la rougeur au vin. L'ardeur du ſoleil, ou les ſecouſſes des charois ſont quelquefois ſi grandes, & agiſſent ſi fortement ſur les dehors du raiſin, que les liqueurs qui ſont dans l'envéloppe du grain étant en mouvement, ſe joignent dès la première ſerre au jus du raiſin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc. Il ſera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en eſt pas moindre : mais le goût & la mode ſont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

Le vin de la ſixième ſerre ſe joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les uſages



Gravé par J. P. Le Bas

r.

les moins importans. Les pressoirs de Champagne pressent si rudement le raisin que le marc en devient dur comme une pierre. On en tire une eau-de-vie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures, & pour bien d'autres usages.

LE VIN.

Eau-de-vie d'Aines.

Venons présentement au vin rouge. On sait par expérience que cette rougeur vient du mélange plus ou moins parfait des liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle qui forme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raisins, & qu'on les fait cuver avant de les pressurer. Les esprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toute part contre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant. Cette substance rouge, qui loge dans le tissu de la pellicule, s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénétre tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proportion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. On seroit donc sûr d'avoir un vin parfaitement rouge en le laissant cuver longtems. Mais la liqueur acide & amère qui est dans la queue de la grappe, étant emportée par la même chaleur, se mêle aussi à toute la masse, & y répand une amertume, ou un goût âcre qui rend le vin insupportable, sur-tout dans les années froides.

Vin rouge.

LE VIN. Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un est de vendanger sous le soleil le plus ardent. L'action du soleil sur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroient plusieurs jours de cuves, & le raisin se cuvant alors très-promtement, & s'élevant jusqu'aux bords, très-souvent en moins de vingt-quatre heures, il ne court point risque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année est froide, ou qu'on ne puisse avoir un beau soleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents longues de trois piés, & en tournant autour des tonneaux dans lesquels on fera le transport des raisins de la vigne au pressoir, on en arrache les grappes qui en sortent égrénées, & qu'on mèt avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goutte de liqueur qui demeure attachée à l'extrémité de la queue de chaque grain. On jette alors le raisin dans la cuve, & on l'y laisse plusieurs jours de suite en toute sûreté. Il bout & se colore sans contracter l'amertume des grappes qui en ont été ôtées la plûpart. Je dis la plûpart, parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui, sans ce secours, s'échapperoient de tous côtés sur le pressoir où l'on achéve d'en exprimer tout le jus.

Le vin qu'on a tiré de la cuve se mêle ensuite avec celui qu'on a tiré du pressoir dans les deux & trois premières serres. Le vin des suivantes est de moindre qualité. On fait bien de l'employer séparément. LE VIN.

Voilà le vin fait & distribué dans des tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de la première, de la seconde, de la troisième cuvée, soit de blanc, soit de rouge. Après qu'on l'a laissé bouillir à l'air un nombre de jours qui varie, selon la maturité des raisins & la température de l'année, on le bouche foiblement pour lui laisser exhaler encore quelque tems son plus grand feu. On le conserve au cellier haut tout l'hyver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premières chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'autonne. Gouvernement du vin.

Le vin de l'année ne se mèt guères que dans des vaisseaux neufs : & lorsqu'on le transvase, il faut toûjours que ce soit dans un vaisseau où il y ait eu du vin de la même espéce, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit du vin blanc, qui pourroit se tacher en passant dans un vaisseau qui a contenu du vin d'une nature différente ; ou contracter un goût de bois en passant, lorsqu'il est fait, dans un vaisseau qui n'a point servi.

C'est un vieux préjugé sans aucun fon-

LE VIN. dement, que le vin se conserve mieux sur sa lie. La lie & l'air sont les deux pestes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relier douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils le transvasent dans des tonneaux parfaitement nèts : & de peur apparemment que le vin ne prenne l'évent ; ils sont dans l'usage de faire brûler dans le tonneau qu'on vuide un petit bout de méche souffrée d'un demi pouce en long & en large. L'huile & l'odeur du souffre empêchent peut-être l'air de s'insinuer dans le vin en entrant dans le tonneau à mesure qu'il se vuide, & y répandent encore des esprits qui aident à soûtenir le feu & le brillant de la liqueur.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépendent tout particulièrement du soin qu'on prend de les décrasser de leur lie, on s'est appliqué à trouver des moyens sûrs pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer au clair : le second est de les coller.

Maniere de le tirer au clair.

Tirer au clair, c'est faire passer le vin de dessus sa lie dans un autre vaisseau bien nèt, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un soufflèt. Une des extrémités du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaisseau qu'on veut remplir. L'autre tient par un semblable tuyau à la grosse fontaine qui est attachée au bas du vaisseau qu'il faut

vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d'un vaisseau dans l'autre, jusqu'à ce qu'il se trouve à niveau dans tous les deux. On insère alors dans l'ouverture supérieure du tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un large soufflèt fait exprès. L'air qu'on force par diverses reprises à y entrer & qui n'en peut sortir, foule le vin également, & le contraint sans le troubler le moins du monde, à se sauver au haut de l'autre vaisseau.

LE VIN.

Manière de le coller.

Coller le vin, c'est y verser par chaque tonneau une pinte de liqueur, où l'on a fait délayer & fondre pendant quatre jours un morceau de colle de poisson, du poids de 60 ou 70 grains. Ces bâtons de colle que les Hollandois nous apportent d'Archangel, doivent être clairs & transparents. On frappe la colle avec un marteau de bois pour l'éfeuiller, & la dissoudre plus aisément dans un peu de vin & d'eau de rivière, qui est plus pénétrante que l'eau de puits ou de fontaine. On y ajoûte de tems en tems une très-petite quantité de vin. On manie souvent le tout, & on le passe par un linge médiocrement fin. On en verse la quantité de trois grands verres ou d'une pinte dans un tonneau, dont on a tiré deux ou trois bouteilles. On brouille cette colle avec le vin, en y insérant un bâton courbé. La

LE VIN. colle se répand à la surface comme un rézeau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admèt à discrétion par l'ouverture d'un fausèt, la colle se precipite, & entraîne avec elle la graisse ou l'huile superflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaise qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.

On tire les vins au clair, depuis le commencement de Janvier, ou lorsque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement. On recommence quinze jours après : & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

Vin mousseux. En le tirant vers la fin de Mars, lorsque la séve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux, ensorte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réussit encore quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la séve d'Août. Ce qui semble prouver que la mousse est un effet du travail de l'air & de la séve qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mousse qui est du goût de quelques per-

sonnes, paroît aux connoisseurs une chose étrangère à la bonté du vin ; puisque le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait très-ordinairement ne mousse point. LE VIN.

On colle de bonne-heure, & pour l'ordinaire en Mars les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers, & de Piéri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Silleri, de Chigny, de Mailly, & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soûtenir par-tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le Nord. On assure même qu'ils ont plusieurs fois passé la Ligne impunément : ils la passent deux fois pour arriver à Pondicheri où l'on en envoye.

Quand on mèt ces vins en bouteilles, avant qu'ils ayent exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parfaite. Fortifier la bouteille sans l'appésantir, seroit une invention profitable.

Vin en bouteilles.

La facon de mettre le vin en bouteilles, consiste à laisser un doigt de vuide entre le bouchon frapé, & la liqueur ; à fisseler le

LE VIN. bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin; à le cacheter si l'on veut, pour prévenir les méprises ou les infidélités; & à mettre le flacon sur le côté: parce que, si on le pose debout, il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé se séchera, & que devenu plus petit, il laissera un passage à l'air qui travaillera sur le vin, l'aigrira, & y formera à la surface une pellicule ou des fleurettes, qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'usage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, sur-tout durant la première année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge se détachent de mois en mois: les plus grossières s'affaissent promtement au fond du vase. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteille vous paroîtra d'une netteté parfaite. Mais deux mois seront à peine écoulés, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en versant les deux premiers verres, élévera du fond un nuage qui ternira le vin, & en émoussera tout l'agrément.

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles, que ce qu'on en veut consommer dans l'espace de deux mois. Autrement on risque de trouver tout, ou perdu

où altéré dès le troisième, souvent plûtôt : soit parce que le fond de la bouteille s'épaissit & vous oblige à transvaser avec perte, à l'aide d'un petit siphon à deux branches : soit parce que le vin rouge de l'année acquiert dans la bouteille un goût âcre qui le rend méconnoissable : soit enfin parce qu'il y devient gras comme l'huile ; défaut dont on le guérit en agitant la bouteille : mais on l'en guériroit mieux dans le tonneau en le roulant & en le collant, ou en attendant un an entier.

Quand au bout d'un an & plus, les sédimens se sont faits à diverses reprises dans le vin rouge, on peut sans danger jouir de la commodité de le mettre en bouteilles. Il s'y soutiendra pour lors beaucoup mieux que dans le bois ; parce que les pores du verre sont plus serrés. La colle n'y feroit aucun tort : mais le vin s'étant parfaitement clarifié par ses propres efforts, elle pourroit être fort inutile.

Entretien du vin.

Tant que le vin est en cercles, on le remplit tous les mois de tout ce qu'il y a de meilleur dans la cave, & s'il est possible, de vin de la même cuvée. Comme le bois qui le renferme est fort poreux, le vin, tant qu'il y loge, ne peut soûtenir le voisinage d'aucune odeur forte ; telles que sont celles du fromage, du cidre, de la bière, & du poiré. Pour dire en deux

Propriété des caves.

LE VIN. mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus sûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a justifié la bonté. On voudroit que quelque habile Physicien y ajoûtât l'art de fortifier les bouteilles contre les efforts du vin.

Le Pr. J'admire jusqu'où peut parvenir l'industrie d'un peuple laborieux. Il est arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitans de la Campanie. Les vins de Falerne, de Massique, de Formies, & de Cales, qu'Horace a chantés tant de fois, comme ce que l'Italie avoit de plus parfait, étoient tombés cent ans après lui, par la faute des habitans, qui négligèrent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité *: & au lieu que ces vins se conservoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le sort de la plûpart des autres vins d'Italie, qui sont si foibles, qu'on ne peut plus en faire usage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuise pour les soûtenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches, & par l'exactitude de leur méthode, sont parvenus non-seulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point

Plin. Hist. nat. lib. XIV. c. 6.

Andreas Baccius, de vinis Italiæ.

* Copiæ potiùs quàm bonitati studentium.

connus une très-grande réputation : mais même à les conserver malgré leur délicatesse beaucoup plus long-tems qu'on ne peut conserver ceux de Guyenne & de Bourgogne. Ceci est un fait assez récent, & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles.

Le Comte. J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois sur les progrès du vin de Champagne en passant sur les lieux. Au sacre de Philippe de Valois en 1328, les habitans de Reims consommèrent pour le repas qu'ils donnèrent au Roi & à toute sa cour, trois cens piéces de vin, partie de Beaune & de Saint-Pourçaint, partie de Reims. Ceux-ci furent payés depuis six livres jusqu'à dix la queue ou les deux piéces. Le vin de Saint-Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau, & celui de Beaune à vingt-huit livres la piéce, ou cinquante-six livres la queue.

Mem. ms. de M. Jean. Regier.

Le Pr. Il falloit que le vin de Reims fût alors bien peu connu, ou qu'il fût extrémement mal fait, pour être à un prix si inférieur à celui de Bourgogne.

Le Comte. Sous François I & Henri II, le vin de Reims prit faveur par-tout ; & c'est une tradition que Charles V, François I, Henri VIII & Leon X, avoient chacun un commissionnaire résident à Aï,

LE VIN. pour s'assûrer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.

En 1559. 18. Septembre tiré du Chartrier de l'hôtel de ville de Reims.

Au sacre de François II, on présenta au Roi du vin de Bourgogne à vingt livres la queue rendu à Reims, & du vin de Reims du prix de quatorze, dix-sept, & dix-neuf livres la queue. Dès-lors il étoit plus cher que celui de Bourgogne, eu égard aux frais de voiture. Au sacre de Charles IX, on présenta du vin de Reims de vingt-huit & trente-quatre livres la queue, & du vin du païs Laonnois plus cher que celui de Reims. Au sacre de Henri III, on ne présenta que des vins de Reims, depuis cinquante-quatre jusqu'à soixante-quinze livres la queue. On n'en but point d'autres au sacre de Louis XIII, & ils coûtoient cent soixante-quinze livres la queue. On les trouva si parfaits au sacre de Louis XIV, que tous les Seigneurs en voulurent avoir; & il a encore été beaucoup perfectionné depuis, sur-tout par la durée.

1561. 15. Mai.

1575. 15. Fev.

1610.

Parallele du vin de Bourgogne & du vin de Champagne.

Le Pr. Ce vin est enfin arrivé au point de se trouver le seul en France qui puisse entrer en concurrence de mérite avec celui de Bourgogne.

Le Comte. Si nous en croyons les plus fines langues, celui de Champagne l'emporte même de beaucoup sur celui de Bourgogne.

Le Pr. C'est une assez belle fortune pour le vin de Champagne, d'être parvenu à se voir au niveau de celui de Bourgogne sans vouloir prendre le dessus. J'ai toûjours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon esprit, dont l'impression est moins vive, mais dont on ne se lasse point; & que le vin de Champagne ressembloit au bel esprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'est pas toûjours de service. LE VIN.

Le Comte. Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faisiez entre la mousse de quelques vins de Champagne, & les saillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dire sur ce pétillement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réunit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nullepart ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'esprit, l'union de la solidité & de la délicatesse, est le comble de la perfection.

Le Pr. Je vous abandonne l'agrément pour m'en tenir à l'utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la santé, que celui de Champagne : il triomphera toûjours par cette raison. Sa couleur seule annonce un vin qui a du corps. Je me défie de tout ce qui brille.

LE VIN. *Le Comte*. On se persuade fort à la légère, que cette couleur foncée qu'on estime dans les vins de Bourgogne, est une marque de leur *salubrité* : mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient que du mélange des particules fort épaisses de l'écorce du grain de raisin : & plus le vin en est chargé moins il est fin & coulant : il en est même plus difficile à digérer. D'où vient que la gravelle & la goute si ordinaires dans les vignobles, sont des maladies presqu'inconnues à Reims & à la rivière de Marne, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Jugeons de la bonté des viandes & des boissons, selon les simples loix de la nature. Il n'y a pas long-tems que vous remarquiez vous même, que Dieu nous avoit épargné l'incertitude de l'examen, en nous faisant juger de l'excellence d'une nouriture par l'impression des sens. Cette régle qui ne trompe point dans les choses simples & sans mélange, assûre la victoire au vin de Reims. Son goût, son odeur seule annonce la nature la plus parfaite. Mais j'ai une autre remarque à vous faire, c'est que l'on peut faire en Bourgogne du vin à-peu-près aussi blanc qu'en Champagne : mais il n'approche pas de la bonté du dernier. Au lieu qu'on fait en Cham-

pagne du vin auſſi rouge que celui de Bour- LE VIN.
gogne, & alors les marchands le vendent, ou pour le meilleur vin de Bourgogne à des gourmèts qui s'y méprennent les premiers ; ou pour du vin rouge de Champagne, à des connoiſſeurs qui en demandent par préférence. Enfin ſi l'on peut juger du mérite des vins par le prix que les marchands y mettent, lorſque le meilleur vin de Bourgogne ſe vend trois cens livres ſur les lieux, le vin fin de Champagne ſe vendra dans les caves de Silleri & d'Epernai, ſix, ſept, & huit cens livres.

La Comt. Meſſieurs, croyez-moi, laiſſons ce procès indécis. Auſſi bien n'y a-t-il point de juge qui ait droit d'en connoître & de prononcer. Et quand il y en auroit un, il feroit ſagement de mettre le procès au croc, & de laiſſer éternellement durer cette querelle. Les prétentions dont ces deux grandes provinces ſe flattent également, y entretiennent une jalouſie qui nous eſt avantageuſe. Les partiſans du vin de Bourgogne & ceux du vin de Champagne forment, il eſt vrai, deux factions dans l'état. Mais leurs démêlés ſont réjouiſſans. Leurs combats ne ſont point dangereux. Il eſt même tout commun de voir ceux d'un parti entretenir des intelligences dans l'autre. On ſe rapproche ſouvent ſans peine : il arrive

LE VIN. rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne se réconcilient avec la Champagne dès avant le dessert.

Mais, Messieurs, ne vous laissez pas tellement enchanter par les charmes du vin, que vous ne rendiez aussi justice aux autres boissons, quoique d'un mérite inférieur. Nous recueillons ici depuis quelques années, un cidre comparable à celui de Rouen. C'est ma vendange favorite. Je vous en donnerai le détail, après que M. Le Prieur nous aura appris, s'il lui plaît, comment se fait la bièrre.

La bièrre anciennement cervoise.

Le Pr. Les matières nécessaires qui entrent dans la composition de la bièrre, sont l'eau, l'orge, le houblon, & la levûre.

Eau.

L'eau doit être légère & pénétrante. Cette qualité se déclare dans l'eau, par la facilité qu'elle a de mousser avec le savon. Si elle prend peu la mousse, c'est une marque qu'elle est revêche & chargée de principes étrangers à sa nature. L'orge qui entre dans la bièrre doit être germée & ensuite moulue. Pour pouvoir germer, elle doit tremper durant vingt-quatre heures, puis être portée au cellier qu'on appelle le germoir, où elle demeure étendue jusqu'à ce que le germe en sorte de chaque grain, de la longueur de quatre à cinq lignes. On

Orge.

Orge germée.

Le germoir.

la fait sécher ensuite dans un bâtiment couvert qu'on appelle la touraille, sur un plancher à claire voye, & dont les ouvertures sont couvertes de grandes piéces d'étoffe de crin de cheval. L'orge étendue, & de tems en tems remuée, se séche, à l'aide de la chaleur qui monte d'un fourneau placé dessous, & qui s'éléve au travers du plancher & de l'étoffe.

LA BIERRE.

La touraille.

L'orge, tant celle qui est germée, que celle qui ne l'est point, car on les mélange quelquefois, est mise ensuite au moulin pour y être brisée grossiètement : de façon cependant que la farine se détache du son.

Les vaisseaux nécessaires pour faire la bièrre, sont les grandes chaudières de cuivre, & les cuves de bois. Les chaudières sont environnées de maçonnerie, & posées sur un fourneau de brique aussi large que la chaudière.

La chaudière.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond véritable, & le fond volant. Le fond véritable qui est le plus bas, descend un peu en pente, jusques vers le milieu où il est percé & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'est profonde. A deux pouces au-dessus du vrai fond, est le fond volant, composé de planches qu'on léve quand on le veut nétoyer, & percé d'une multitude de très-petits trous. Sur ce fond supérieur,

La cuve.

La tape.

LA BIERRE. on étend un peu de houblon, ou l'épaisseur d'un pouce d'épis de froment sans grains. C'est là-dessus que se mèt la farine d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chaudière par le moyen d'une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuyau qui s'insinue entre les deux fonds. De-là elle monte peu-à-peu par les petits trous du fond volant : elle souléve & fait nager toutes les matières qu'elle rencontre plus haut. Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide : mais en enfonçant une pèle de bois dans la chaudière, on reconnoit le juste degré de la chaleur que doit avoir l'eau, lorsqu'on la voit frémir autour de la pèle. En ce moment on retire le feu, & l'on introduit l'eau dans la cuve, puis à force de pèles & de bras, on remue fortement la farine, pour en faire passer toute la substance dans l'eau. C'est de ce travail qu'est venu le nom de brasser & de brasseur.

Brasser.

On laisse à la farine une heure de repos. Après quoi on léve la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'éléve du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nourissant dans l'orge, s'échappe par les petits trous du fond volant, où le son & les parties les plus grossières sont arrêtées, & elle va

rendre par l'ouverture du véritable fond ans un réservoir. LA BIERRE.

On introduit de nouvelle eau dans la cuve: on brasse encore la même farine une seconde & une troisième fois, & l'on en exprime ainsi toute la substance. On sait ce qu'on mèt d'eau dans une chaudière, & ce qu'il en entre dans la cuve, en ces différentes reprises. La proportion de l'orge avec l'eau est d'un septier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graisse de l'orge, est tirée du reservoir, pour être portée dans une chaudière où l'on la fait bouillir avec des bouquèts de houblon mâle, à raison de sept livres & demi pour le muid d'eau. Pour faire de la bièrre rouge, on laisse bouillir le tout pendant vingt-quatre heures : ce qui en détruit les esprits les plus fins. Pour faire de la bièrre blanche, il suffit qu'elle commence à bouillir. On la fait réfroidir en la versant dans des baquèts : ce sont des cuves plates, fort larges, & sans profondeur. Lorsqu'elle est tiéde, on la fait passer dans une autre cuve, où l'on mèt un seau de levûre par muid. La levûre est l'écume que la bièrre jette hors du tonneau, & qu'on recueille pour faire fermenter la nouvelle. Ce levain, après avoir été sept heures dans la cuve, commence à faire travailler & à unir intimement la Les baquèts.

La Bierre. farine de l'orge, & les esprits du houblon. On entonne alors la bièrre, & on laisse un tems les vaisseaux ouverts, afin qu'elle écume & se décharge de ce qu'elle a d'impur. Pendant deux jours on remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.

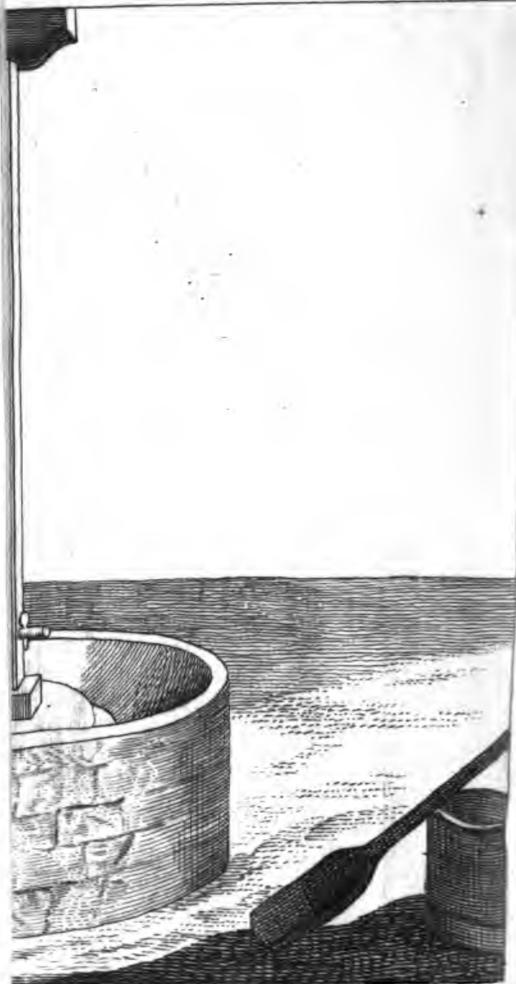
La levûre. Double bièrre : bièrre simple : petite bièrre.

La bièrre dont j'ai parlé, est la double. Si sur le muid d'eau l'on ne met que moitié des choses que je viens de dire, tant d'orge que de houblon & de levûre, c'est de la bièrre simple. Si l'on n'y met que le tiers, on la nomme petite bièrre. Une légère pointe de coriandre, produit dans la bièrre un très-bon effet. Les brasseurs de Paris qui la font parfaite, s'en tiennent à cet agrément, & se gardent bien, ni de l'épaissir avec le miel, ni de l'affadir avec le sucre, ni de la rendre furieuse avec de l'yvroye, du gingembre, & des épices, comme on fait quelquefois à Lille & à Londres.

La bièrre se perfectionne en bouteilles, si elle n'y demeure que quelques mois. Mais après un terme, tantôt plus court, tantôt plus long, & qu'il faut prévenir, elle acquiert dans le verre & dans le grais une amertume insupportable.

Histoire de la bièrre & du cidre.

L'usage de la bièrre est de tous les tems & de tous les païs, où il n'y a point de vignes. Le cidre passe pour n'être pas une invention ancienne, ou si l'on trouve des



Pommes.

J. P. Le Bas Sculp.

des preuves * qu'il ait été en usage, même chez les Hébreux & ailleurs, il faut convenir que l'usage en a été moins universel : & ce n'est que depuis trois cens ans au plus, qu'il est devenu commun en Angleterre & en Normandie, où l'on montre encore dans plusieurs monastères l'ancienne brasserie, aujourd'hui inutile. L'usage de cette liqueur agréable & bienfaisante se répand de plus en plus depuis une quarantaine d'années dans nos provinces voisines de l'Océan. Mais je ne veux pas m'opposer, par une plus longue histoire, à l'impatience où est M. le Chevalier, de savoir comment le cidre se fait.

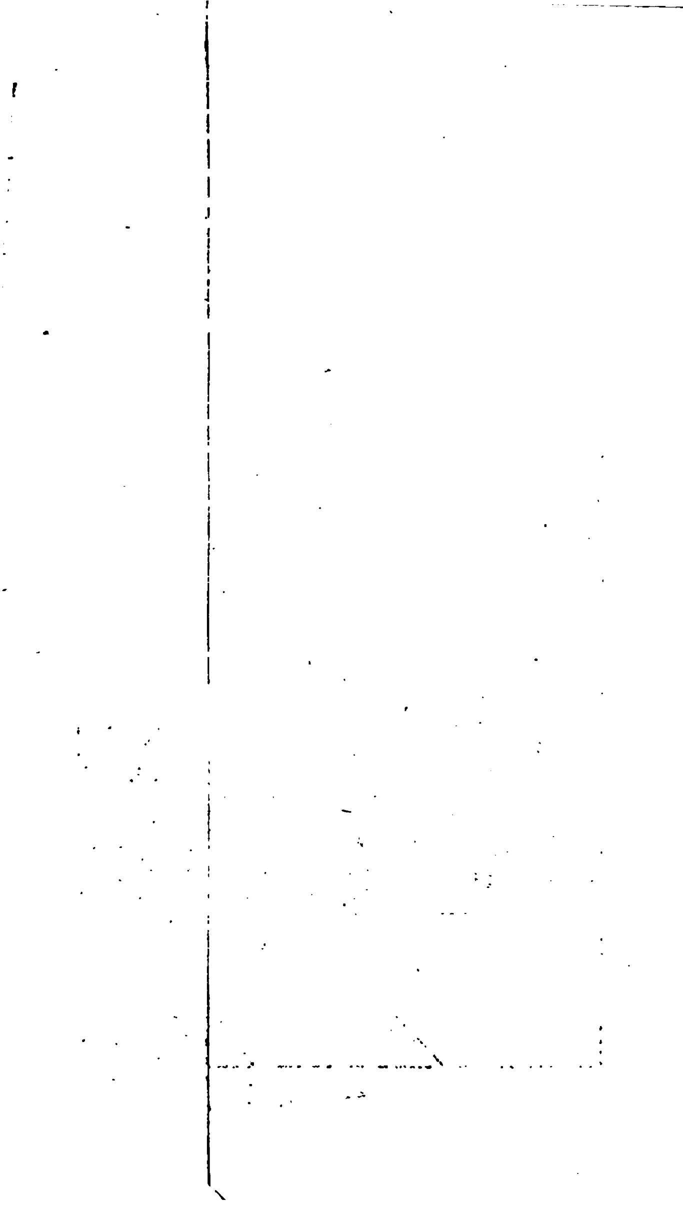
LA BIERRE.

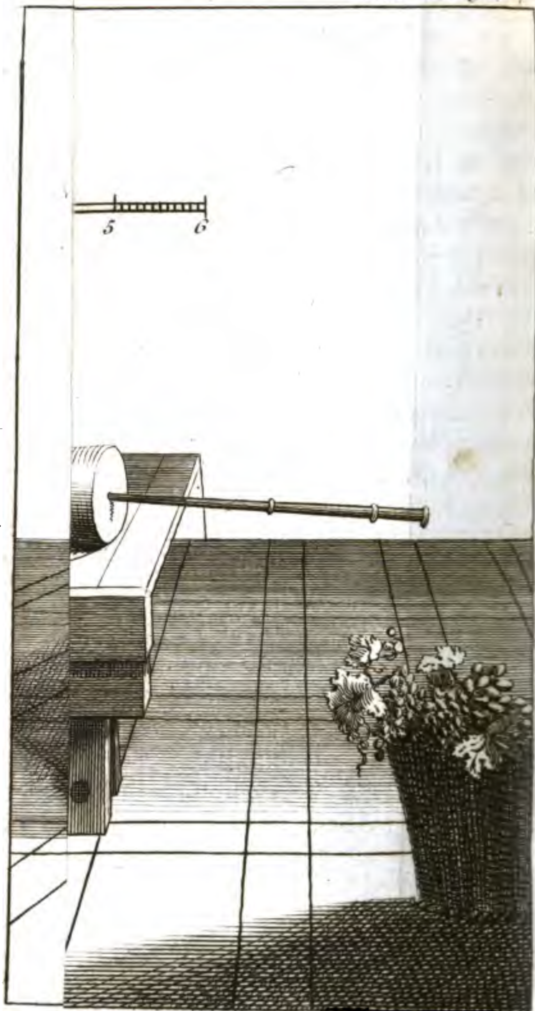
La Comt. Le cidre est le jus des pommes, non de celles qu'on estime pour l'usage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres ; mais des pommes les plus rustiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes, les unes sont douces, les autres sûres. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court est d'en arracher le plant, ou de le greffer. Les pommes douces sont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la langue, ni la tête. On

Le Cidre.

* Sicera Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frumento conficitur, sive pomorum succo. *Hieron. ep. ad Nepot.*

Le Cidre. cueille proprement les pommes : ou, lorsque dans une année abondante cette cueillerte coûteroit trop à faire, on abbat le fruit à coups de perches. On le laisse exposé à l'air en différens monceaux. Il s'y perfectionne : puis on le porte au grenier, où l'on range chaque espéce selon son degré de maturité, pour les pressurer de même à différentes reprises, jusques bien avant dans l'hyver. On brise d'abord les pommes triées & sans pourriture, dans une grande auge faite en cercle, sous une ou deux meules de bois, posées debout, & attachées par leur essieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge, on peut briser les pommes avec des pilons. On les emporte ensuite sur un pressoir semblable à celui qui sert à fouler le raisin : & afin que cette bouillie de pommes se puisse maintenir sur le pressoir, on en mèt en quarré un lit de quatre ou cinq doigts d'épaisseur, sur lequel on étend de la paille qui déborde quelque peu. Sur cette paille on mèt une seconde couche de pommes pilées, puis un rang de paille, & en continuant ainsi tant qu'on le juge à propos. Au lieu de paille nous faisons usage ici de grandes toiles de crin, qui contiennent mieux le marc. On abaisse ensuite les grands bois du pressoir avec la





ou le Verjus.

Gravé par J.P. Le Bas.

roue, & le jus coule dans un vaisseau enfoncé en terre, d'où on le transporte dans les tonneaux pour l'y laisser bouillir quinze jours ou trois semaines durant : après quoi on le bouche. LE CIDRE.

Le Comte. Il y a un autre petit pressoir, qui épargne l'embarras des lits de paille & des recoupes. On le nomme pressoir à coffre, parce qu'il est fait comme un coffre, & contient tout ce qu'on y veut fouler, pommes, poires, ou raisins. Un des bouts du coffre est une piéce de bois mouvante qu'on pousse à l'aide d'une roue & d'une vis, & à mesure que le marc est pressé, le jus coule par les ouvertures des côtés.

La Comt. Pour boire le cidre dans sa perfection, & pour le rendre mousseux, il faut attendre qu'il soit fait dans le tonneau : & lorsqu'il flatte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le met en bouteilles : il s'y soûtient beaucoup mieux & plus long-tems qu'en cercles. Il n'y a pas beaucoup de façon à cette vendange : c'est en quoi elle me plaît davantage.

Le Chev. Puisque chacun fait les frais d'une excellente boisson, il est juste que je fournisse aussi la mienne. Celle que je vous présenterai a deux qualités fort estimables : elle est très-salutaire, & ne coûte Vin de génievre. *Vie du comte de Moret.*

Différentes Boissons.

presque rien. C'est le vin de Génievre: on pourroit l'appeller le vin des pauvres, quoique des personnes très-riches en fassent usage. Il se fait avec six boisseaux de graines de génévrier, & trois ou quatre poignées d'absinthe. On laisse infuser le tout durant un mois dans cent pintes d'eau. On peut en laisser tomber le marc, & tirer la liqueur au clair. Elle est beaucoup meilleure & plus gracieuse étant vieille. C'est une boisson inventée ou perfectionnée par le comte de Morèt, fils d'Henri IV, dont je viens de lire l'histoire. Ce prince qu'on avoit cru mort à la bataille de Castelnaudari, passa le reste de sa vie, qui fut très-longue, dans une retraite où il vivoit saintement avec quelques autres solitaires. Il jouit toûjours de la plus parfaite santé, avec le secours du travail des mains, & de cette boisson.

Le Pr. Tous les peuples, à qui la nature ou les loix refusent l'usage du vin, ont inventé des boissons différentes. Les Indiens tirent du palmier une liqueur excellente; mais qui ne dure dans sa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délayent dans l'eau pour rendre celle-ci, ou plus agréable, ou plus nourissante. Les Américains font dissoudre dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithua-

niens, les Polonois, & les Moscovites qui ont beaucoup de miel, le délayent dans de l'eau, qu'ils font un peu bouillir, puis fermenter au soleil. Ils en font une liqueur qui a beaucoup de force, & ne manque pas d'agrément. C'est ce qu'on nomme hydromel. Les Anglois tirent des boissons de la framboise, de la groseille, de la fraise, & de bien d'autres fruits. Mais leur liqueur favorite est le ponche, qui est une composition de deux tiers d'eau-de-vie, & d'un tiers d'eau commune. Ils y joignent une dose de sucre, de canelle, de girofle en poudre, de pain rôti, souvent des jaunes d'œufs, & du lait pour épaissir le tout.

DIFFÉRENTES BOISSONS.

Hydromel.

Ponche.

Le Chev. De l'eau-de-vie & du lait; voilà un étrange assortiment!

Le Pr. Nous leur faisons le procès sur le mélange de leurs boissons: ils nous rendent la pareille sur la diversité de nos ragoûts.

Le Comte. Ce qui me sembloit le plus suspect dans le ponche, & encore plus dans les autres liqueurs fortes, c'est l'usage de l'eau-de-vie qui en est toûjours la base, & que je crois pernicieuse.

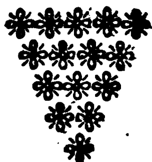
Le Chev. Mais l'eau-de-vie est un extrait de ce qu'il y a de plus fin & de plus fort dans le vin. Quel mal en peut-il arriver?

Eau-de-vie.

DIFFÉRENTES BOISSONS.

Le Comte. Ces esprits si vifs & si agissans, sont bridés dans le vin, & rectifiés par les autres principes qui les accompagnent. Celui qui connoît la structure de notre corps, & la force de ces principes, a pris soin de les distiler & de les mélanger dans la juste proportion que nos organes demandoient. Mais l'extrait que vous faites de la partie du vin la plus agissante, en la séparant par la violence du feu d'avec celle qui en modéroit la fougue, ne peut manquer de porter par-tout le trouble & l'incendie. Je ne disconviens pas qu'on ne puisse en faire usage à titre de reméde, comme on se sert des autres distilations chymiques. Mais l'usage tant soit peu fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut manquer, ni d'altérer le sang, ni d'affecter les organes mêmes, & ce raisonnement n'est que trop justifié par l'expérience.

Dangers des liqueurs.





LES BOIS.

QUINZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. AVec l'agréable fraîcheur qu'on éprouve en entrant dans ces bois, ne remarquez-vous point, Monsieur, qu'on ressent encore une je ne sai quelle émotion qui plaît, & dont vous pourrez trouver la cause mieux que moi.

Le Pr. La lumière du jour affoiblie par l'épaisseur de la verdure, la beauté & la hauteur de ces grands arbres, enfin le silence profond qui régne ici par-tout, toutes ces choses réunies, ont un air de nouveauté, de grandeur, & de majesté qui frappe d'abord. Elles nous portent au recueillement, & nous invitent à penser.

Le Chev. Voilà l'endroit du monde le plus propre pour discourir sur l'histoire naturelle. Mais je doute que la forêt elle-même nous puisse fournir rien de curieux.

LES BOIS. Ce n'eſt d'un bout à l'autre que la répétition de la même choſe : toûjours des feuilles, toûjours du bois.

Le Pr. Eſſayons de conſidérer ce bois ſous les différentes faces, & dans les différens uſages qu'il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous, autant qu'ailleurs, des ſujèts d'admiration & de reconnoiſſance. Commençons, je vous prie, par comparer les hautes tiges que cette forêt éléve dans l'air, avec ces petites plantes qu'on cultive là-bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres! Les nôtres ſont ſpacieux, quand ils contiennent quelques arpens de terre. Celui-ci couvre un païs tout entier. Les productions en ſont ſans nombre, & d'une taille déméſurée. Cependant tous ces troncs ſi bien nouris, ſont à peine diſtans de quelques toiſes, & ſouvent à quatre ou cinq piés l'un de l'autre. Qui a pû entreprendre & amener à ſa perfection tout cet ouvrage? Quel jardinier a pris ſoin de planter cette prodigieuſe multitude d'arbres? Qui a pû ſuffire au ſoin de les élaguer, de les arroſer? Je cherche avec une égale curioſité quelle peut être l'origine de ce jardin immenſe, & quelle en peut être la deſtination.

Origine des forêts. Ce n'eſt point l'homme qui a été chargé

de planter ni d'entretenir les forêts. Le blé, les légumes, la vigne, & quelques arbres assez peu élevés, ont été soumis à son industrie, pour l'occuper & pour l'exercer utilement. Les plantes qu'il cultive ont été proportionnées à sa petitesse, ou il les y ramène par la taille. Elles montent peu, pour ne pas refuser un accès facile à la main qui les façonne. Mais Dieu s'est réservé les arbres des forêts : & quoiqu'il donne aussi l'être & l'accroissement à toutes les autres plantes, les forêts sont proprement son jardin. Lui seul les a plantées: lui seul les entretient. C'est lui qui en disperse les petites graines sur toute une large contrée. C'est lui qui a donné des aîles à la plûpart de ces graines, pour être plus aisément emportées par l'air & répandues en plus de lieux. Il suffit pour s'en convaincre, de jetter l'œil sur la graine du tilieul, de l'érable, & de l'orme. C'est lui qui en tire ensuite ces vastes corps qui s'élévent si majestueusement dans les airs. Lui seul les affermit par de fortes attaches, & les maintient dans la durée de plusieurs siécles, contre les efforts des vents qu'il envoye sur la terre. Lui seul tire de ses trésors des rosées & des pluyes suffisantes, pour leur rendre tous les ans une verdure nouvelle, & pour y entretenir une espéce d'immortalité. Nous allons encore aujour-

Les Bois.

LES BOIS. d'hui dans les forêts où les Druides cueilloient en cérémonie le guy du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forêt des Ardennes, qui couvroit une grande partie de la Gaule Belgique, long-tems avant Jule César. La Forêt-noire, & la forêt de Bohême, sont les restes de la forêt Hercinienne, qui couvroit autrefois la Germanie entière, & s'étendoit jusqu'en Transsylvanie.

Comment. Cæs.

Le Chev. Assûrément, ce ne sont pas les hommes qui ont planté ces vastes forêts. *Ils* ne savent que les abbattre. Mais que vous semble-t-il de l'origine qu'ils attribuent aux forêts? c'est la terre, disent-ils, qui les produit d'elle-même. Qu'on néglige de cultiver certaines terres, il y viendra du bois tout naturellement.

La terre n'est point féconde par elle-même.

Le Pr. Nous nous formons de la fécondité de la terre, une idée confuse, qui en lui prêtant ce qu'elle ne fait point, deshonore la vérité, & affoiblit notre reconnoissance. Nous avons déja remarqué que tout ce qui naît de la terre est un corps organisé, qu'elle ne peut façonner, & qui a été formé dès le commencement par une volonté de Dieu tout aussi expresse que celle qui a formé la terre elle-même. La graine qui produit cette plante, est en petit une plante toute semblable à la

précédente, & qui ne fait que se dégager & s'accroître. Mais non-seulement la terre ne peut former aucunes plantes: on peut, & on doit même dire, ce me semble, que ce n'est pas proprement la terre qui les nourit. Elle est destinée à recevoir, à contenir, & à livrer aux plantes les sucs nourriciers dont celles-ci ont besoin: en ce sens elle est féconde. Mais ce n'est pas de sa substance qu'elle fournit les sucs aux plantes: & elle ne leur donne, ni l'action, ni l'accroissement. D'elle-même c'est une masse lourde, séche, stérile, qui tire d'ailleurs les sucs & l'aliment qu'elle communique aux animaux, & à tout ce qui trouve sa vie en elle.

Les Bois.

La verdure, les fleurs, & les graines dont les arbres se couvrent & se dépouillent tous les ans, la séve dont il se fait une dissipation perpétuelle, & dont nous éprouvons la fraîcheur, non-seulement dans les forêts, mais même dans un chantier, & long-tems après que le bois est abattu; sont des pertes qui épuiseroient la terre à la longue, si elle en fournissoit du sien la matière. Les coupes qu'on fait dans les bois taillis & dans les hautes futayes, & qui se renouvellent toûjours après certains espaces de tems, étant mises ensemble durant quelques siécles, formeroient des monceaux aussi hauts que les montagnes

LES BOIS. où l'on les taille. Si la terre produisoit ou nourissoit du sien tous ces bois, il faudroit qu'elle usât ses propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & dévorées par le travail de tant de profondes racines, diminueroient sensiblement. L'inanition les auroit abaissées de siécle en siécle : & il y a long-tems que de si petites éminences seroient au niveau des plaines.

Expérience de Vanhelmont. Il en est de la terre qui nourit nos forêts sans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caisse qui nourit un oranger. Qu'on mette deux cens livres de terre dans une caisse, en y plantant un arbre, cette terre pesée au bout de trois ou quatre ans, se trouvera encore exactement du même poids.

Le Chev. Cependant cet oranger a pris de l'accroissement : il a porté deux ou trois fois de nouvelles feuilles & de nouveaux fruits. Tout cela pese : où l'a-t-il donc pris?

Le Pr. Puisque la terre se trouve exactement du même poids, la matière des accroissemens vient d'ailleurs. La terre n'est que le lieu qui contient la plante, & le canal des sucs qui la nourissent. C'est donc une puissance toûjours agissante & une sagesse toûjours bienfaisante qui a pris soin de planter ces grands arbres, qui les entretient sans notre secours, & qui ne cesse

de faire rouler dans l'air & dans la terre, l'eau, le sel, l'huile, le feu, même les parties terreuses & tous les principes, soit simples, soit mélangés, dont chaque espéce a besoin. LES BOIS.

Le Chev. J'entens à présent en quel sens la terre est féconde. Mais Dieu qui est l'auteur de cette fécondité, nous auroit fait beaucoup plus de bien en formant de grandes forêts d'arbres fruitiers, au lieu de multiplier ainsi les arbres stériles. Destination des forêts.

Le Pr. Les arbres des forêts sont appellés stériles, par comparaison avec d'autres, dont les graines sont enveloppées d'une chair, qui en les conservant, sert aussi à nous nourir. Mais les premiers ne sont, dans la vérité, rien moins que stériles: ils sont pour nous une source intarissable de richesses & de commodités supérieures par bien des endroits, à celles que nous tirons des arbres fruitiers.

Le Chev. Les forêts peuvent nous donner de l'ombre pour nous rafraîchir en été, & du bois pour nous chauffer en hyver. Je n'y vois rien de plus.

Le Pr. Tout en est utile: examinons d'abord l'usage des feuilles: nous continuerons par les graines: de-là nous descendrons aux écorces, puis aux racines: & enfin nous viendrons aux différens usages du bois.

LES BOIS. Usage des feuilles.

Les feuilles sont utiles sur l'arbre, & le sont encore après leur chûte. Sur l'arbre elles sont une des grandes beautés de la nature. Nos arbres fruitiers n'ont rien qui approche de la verdure des forêts. Elle procure à l'homme & aux animaux une fraîcheur aussi salutaire que délicieuse. Elle fournit la vie aux arbres mêmes. Puisque comme l'arbre étend ses racines dans la terre pour sucer par leurs chevelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ses rameaux dans l'air, pour en recevoir par les soupiraux de ses feuilles, les esprits & la chaleur qui s'y insinuent, & qui vont animer le corps de la séve jusqu'au bout des racines, si même une bonne partie de la séve des arbres n'y est introduite par les feuilles : ce qui peut aisément se justifier par le promt dépérissement de la plûpart des arbres qui manquent d'air, sur-tout par le haut : d'où il arrive que n'y ayant sur eux aucune chûte d'air qui leur apporte de nouveaux sucs, ils languissent & meurent faute de la partie de leur nouriture, peut-être la plus nécessaire à leur végétation.

Chûte des feuilles.

Lorsque l'air, resserré par les froids, n'exerce plus son ressort sur la séve, celle-ci s'engourdit : & si elle ne cesse pas totalement de couler, du moins elle ne coule que très-foiblement. Les feuilles qui

ne dissipent plus leur suc par la transpira- Les Bois.
tion, comme elles faisoient en été, s'épaississent & tombent par leur propre poids, ou bien elles jaunissent, s'éventent, & se dissipent à la moindre secousse des vents auxquels elles servent de jouèt. La terre en est bientôt couverte : elles se pourrissent au bas des arbres, & sous les piés des animaux. On les croiroit perdues & entièrement inutiles: mais c'est cette pourriture même qui fait la graisse de la terre. Les pluies en détachent le sel qui y reste, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chevelus s'en saisissent. Cette jonchée de feuilles préserve sous son épaisseur les racines des plantes encore jeunes, & les mèt à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à germer, comme si elles étoient dans la terre la plus douce, & supplée ainsi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font souvent de grands amas : ils brûlent ces feuilles tout l'hyver, & en font des cendres propres à desserrer les terres fortes & paresseuses.

Usage des graines.

Les graines, dont il semble que le vent se joue aussi-bien que des feuilles, n'en sont que mieux dispersées, pour étendre

LES BOIS. & multiplier les espéces. Après le service important de perpétuer nos forêts, elles nous servent encore à divers usages.

Glands. Feines. Les glands de toutes les différentes sortes de chênes, les feines du hêtre, & bien d'autres graines, sont la nourriture chérie des porcs & des sangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buissons, servent de ressource à la plûpart des petits oiseaux. Quoique nous cultivions dans nos jardins les arbres qui donnent la cornouille, la noix, l'avelline, & la noisette, tant la franche que la commune; c'est par-tout qu'on trouve dans les forêts le cornouiller & le coudrier. Le noyer qui aime le grand air, n'est bien, ni dans un jardin où il nuit à tout ce qui l'environne, ni dans un bois où il est étouffé. On le laisse en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits, soit pour l'usage de la table, soit pour l'huile qu'on en tire, & qui sert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliser les ouvrages des peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.

Noisettes.

Noix.

Huile de noix.

Je ne vous dirai rien des châtaignes, des amandes douces ou amères, ni de tant d'autres graines dont l'usage nous est fami-

lier. Parcourons ſeulement les principales eſpéces de noix ou les amandes étrangères qu'on eſtime le plus. LES BOIS.

Noix muſcade.

La noix muſcade eſt de ce nombre : on en fait cas pour ſa chaleur bienfaiſante, & pour ſon odeur aromatique. C'eſt la graine d'un arbre qui croît dans l'île de Banda, & dans quelques autres de l'Océan oriental, dont les Hollandois ſe ſont approprié les recoltes, ſoit à titre de conquêtes, ſoit en payant aux Inſulaires des penſions qui ſont plus utiles à ceux-ci que l'ancien produit de leurs arbres. Cette noix eſt d'abord couverte d'un ſurtout groſſier, qui ſe fend peu-à-peu de lui-même, & enſuite d'une eſpéce d'enveloppe charnue, qui embraſſe toute la noix. Cette enveloppe qu'on nomme macis eſt fort eſtimée pour ſon excellente odeur & pour ſes qualités médicinales. La noix nous eſt envoyée confite, ou ſéche, & dépouillée du macis. Elle eſt d'uſage dans les aſſaiſonnemens & dans les remédes.

Macis.

Caffé.

Le caffé, qui, par ſes bons effets, a pris faveur par-tout, eſt la baye, ou la graine d'un petit arbre qui n'étoit autrefois connu qu'au royaume d'Yemen en Arabie. La ſemence qui ſe trouve dans le cœur de ſon fruit ayant la propriété de tenir la tête libre & éveillée, lorſqu'on la prend en infuſion, les moines Arabes furent, dit-on,

LES BOIS. les premiers qui en firent usage pour acquitter, sans assoupissement, leurs offices nocturnes. Cette boisson artificielle s'accrédita aisément parmi des nations qui en inventent souvent de nouvelles, pour remplacer le vin dont la loi de Mahomèt leur interdit l'usage. D'abord quelques docteurs Turcs s'opposèrent à l'introduction de cette boisson, comme trop agissante, & tenant trop de la force du vin. Mais le Mouphti leva la difficulté : le caffé fut déclaré non-vineux & licite. On en fit usage publiquement à Constantinople & au Caire, d'où il nous fut apporté il y a environ soixante ans.

Le Chev. Je suis surpris qu'on ne séme pas, au moins dans nos provinces méridionales, une graine si utile & de si grand débit.

Le Pr. Elle ne réussiroit ni là ni ailleurs : parce qu'il faut qu'elle soit semée aussi-tôt qu'elle est recueillie. On croyoit autrefois, & bien des gens croyent encore, que les Arabes de Moka marinent ou lessivent les semences du caffé, avant que de nous les envoyer ; pour empêcher qu'on ne puisse les semer, & qu'on ne leur ôte le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu'on en a porté quelques plantes dans l'île de Bourbon *,

* A l'Orient de Madagascar.

à Batavia, & en Hollande ; puis de Hollande en France, où on les a cultivées avec succès ; on a reconnu que la semence de cet arbre ne léve point quand on diffère quelque peu à la remettre en terre. Celles qui furent cueillies à Amsterdam, & envoyées à Paris ne réussirent point. Mais toutes celles qu'on a cueillies à Amsterdam, à Maisons, & au Jardin du Roi sur les petits caffiers qu'on y avoit plantés, ont fort bien levé quand on a pris soin de les mettre en terre sans délai. LES BOIS.

Le caffier se peut voir au Jardin Royal, où il n'a encore que sept ou huit piés de haut, & une tige de la grosseur d'un pouce; mais il s'éléve dans l'Arabie & à Batavia à la hauteur de plus de trente piés, & n'excéde guères quatre ou cinq pouces d'épaisseur. Il est en tout tems chargé de fleurs & de fruits. Il donne sur toute la longueur de son tronc, des branches qui sont toûjours exactement opposées l'une à l'autre, & par différentes paires, dont l'une croise l'autre. Les feuilles qui tiennent de la figure du laurier ordinaire, sont aussi rangées deux à deux. De l'aisselle de la plûpart des feuilles, naissent des fleurs blanches d'une odeur douce, & assez semblables pour la figure à celles du jasmin, avec cinq étamines au milieu. La baye ou le fruit qui succéde ne ressemble pas mal pour la figure

Les Bois. & pour la couleur, à un bigarreau. La chair qui n'en est point désagréable, sert d'enveloppe à deux coques qui contiennent chacune une semence. L'une des deux avorte assez souvent ; faute d'avoir reçû la fécondité dans le tems de la fleur : l'autre en devient plus forte & mieux nourie.

Usage du caffé.

Il y en a qui font infuser le fruit entier, après l'avoir séché. D'autres ne font infuser que les enveloppes. La manière la plus usitée, & qu'on trouve la meilleure, est de ne faire infuser que la semence, après l'avoir un peu rôtie dans un vaisseau de terre vernissé, toûjours plus sain qu'un vaisseau d'airain ou de fer. Le juste degré de la torréfaction, est la couleur du caffé tirant sur le violèt, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat. S'il noircit, le volatil en est perdu. Le caffé nouvellement pulvérisé a toûjours plus de vertu : & jetté dans l'eau bouillante, il perd moins de ses parties volatiles que quand il est mis d'abord dans l'eau froide. Lorsque le bouillon souléve la poudre du caffé jusques sur les bords de la caffetière, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelque tems avec la cuillière. Ce mouvement en empêche la perte & en perfectionne la qualité.

M. de Jussieu mém. de l'Académ. 1713.

Nos habiles médecins fondés sur l'expérience, attribuent au caffé les propriétés de faciliter la digestion, de précipiter les al-

nens, & d'éteindre les aigreurs lorsqu'il est pris après le repas. Bien des personnes en trouvent l'usage encore plus estimable le matin pour dissiper les ennuis, les nuages & les appesantissemens de l'esprit qu'il rend propre au travail. Personne n'ignore ni le danger qu'il y auroit pour le repos de la nuit à réitérer l'usage de cette boisson en un même jour; ni les précautions qu'on prend de corriger l'amertume des sels du caffé par le moyen du sucre, du pain, & du lait; du sucre en tout tems; du pain quand on le prend à jeûn; & du lait pour les tempéramens maigres que ce sel altéreroit. Les Bois.

Le Chev. Y a-t-il, je vous prie, quelque choix à faire dans l'achat du caffé?

Le Pr. On estime beaucoup plus le petit verdâtre, surtout celui qui a une bonne odeur, & qui nous vient du Caire par Marseille, ou immédiatement de Moka par les vaisseaux de la compagnie, que le gros caffé de nos plantations de la Cayenne, de la Martinique, & de S. Domingue. Ce dernier gagne à vieillir. Mais depuis six ou sept ans on s'apperçoit que cette précaution n'est plus nécessaire. Ces nouvelles plantations sont changées en mieux, & se perfectionnent tous les jours.

Le cacao qui fait la base du chocolat, est encore une graine. On la trouve rangée par manière de pepins, ou d'amandes, dans Cacao. Chocolat.

LES BOIS. une eſpéce de concombre ou de melon, qui vient ſur un petit arbre aux Indes Occidentales. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépouillées de leur écorce par le feu, enſuite pelées, puis rôties dans une baſſine à un feu modéré, elles ſe pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écraſent avec un rouleau de fer ſur une pierre platte fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de ſucre ; voilà ce qu'on appelle du chocolat de ſanté. Pour faire du chocolat avec odeur, on remèt ou dans le mortier, ou ſur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de ſucre en poudre. Quand le tout eſt mêlé, on y ajoûte une poudre composée de la graine

Vanille. de dix-huit gouſſes de vanille, d'une dragme * & demie de canelle, & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoûtent deux grains d'ambre gris. D'autres un grain de muſc. Quoiqu'on ne puiſſe guères y en mettre moins, peut-être eſt-ce toûjours trop. On en bannit ſur-tout le poivre & le gingembre. Cette composition ſe diverſifie ſelon le beſoin ou ſelon le goût des nations & des particuliers. Le tout promtement mêlé, de crainte qu'il ne s'en évapore trop de volatil, on en fait des tablettes, qu'on

* La dragme eſt la même choſe qu'un gros, qui contient la huitième partie d'une once ou ſoixante & douze grains.

-ient bien empaquetées, & qui se mangent, ou qu'on mèt en liqueur. LES BOIS.

Le Chev. Comment cette liqueur se prépare-t-elle?

Le Pr. Dans une pinte d'eau qui commence à bouillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de sucre en poudre. On couvre la chocolatière, & on la laisse bouillir durant un quart d'heure; en agitant sur la fin la liqueur avec un moulinèt. C'est un bâton qui passe au travers du couvercle percé exprès. On roule ce bâton dans ses mains dans deux sens contraires tour à tour. On éloigne le vaisseau du feu: puis un quart d'heure après l'avoir retiré & laissé reposer, on agite encore le moulinèt pour faire mousser la liqueur qu'on verse ensuite dans les tasses, & qu'on prend la plus chaude qu'il est possible. Le cérémonial de la mousse peut bien être fort inutile. On prétend que le chocolat, même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nouriture, & qu'il aide les fonctions de l'estomac.

Le Chev. J'ai souvent entendu parler de la noix de cocos, qu'il faut apparemment distinguer du cacao. Cocos.

Le Pr. Ce sont deux choses toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres païs ont des forêts de cocotiers, qui sont

LES BOIS. des espéces de très-grands palmiers qui donnent des noix, souvent plus grosses que la tête d'un homme. Il seroit difficile de dire lequel des deux, ou de la graine ou de l'arbre même, produit le plus d'utilité aux habitans. Le bois en est bon pour faire des maisons & des navires. La feuille qui est grande & épaisse sert à couvrir les toîts. On en fait un parchemin propre à écrire. On en fait des voiles de vaisseaux. On tire des branches, par la térébration, une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conserver par la cuisson, ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine, on tire une bourre très-fine propre à faire des cordes, & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaisseaux. La coque de la noix sert à faire des tasses, des cuillières & toutes sortes d'ustenciles. La moëlle en est excellente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moëlle contient depuis deux jusqu'à quatre livres d'une eau délicieuse, qui sert de boisson ordinaire aux habitans, & de lait à leurs enfans.

' *Dictionnaire de Lemery.*

Cachou. *Histoire du cachou, par M. de Jussieu.*

Le Chev. Peut-on sçavoir ce que c'est que le cachou, dont on fait usage dans les maux de gorge, & dans d'autres. Il a quelquefois l'air d'une petite graine : on le

le prendroit ſouvent pour une ſorte de terre. Les Bois.

Le Pr. Ce n'eſt autre choſe qu'une pâte deſſéchée qu'on nous envoye, ou une maſſe brute, ou en petits grains auxquels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient d'une noix qu'on recueille ſur le palmier nommé Arec. On en extrait un ſuc ou un ſédiment qui s'épaiſſit, & dont les médecins conſeillent l'uſage. Noix d'Arec.

Il ſeroit trop long de détailler les autres ſecours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différens arbres, tant domeſtiques qu'étrangers. Voyons d'un coup d'œil l'uſage qu'on fait des écorces.

Les écorces des arbres en ſont la partie qui contienne le plus de ſel & d'huile: apparemment parce que la ſéve & l'huile qui montent par les longs filèts du bois, retombent par l'écorce. Cette abondance de ſels & de principes végétaux ſe manifeſte par la bonté des cendres de l'écorce, toûjours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C'eſt cette abondance de ſel & d'huile, qui eſt cauſe que le tan ou les écorces de chênes & autres étant pulvériſées, ſont ſi utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre ſervice. En poudrant ainſi une peau à pluſieurs repriſes, on l'affermit & on la rend ſouple. Le ſel qui la pénétre de toute-part la fortifie, & l'empêche de

Uſage des écorces.

Le Tan.

LES BOIS. se corrompre. L'huile qui s'y insinue partout l'assouplit, la dispose à se prêter à tous les mouvemens du corps qu'elle habille : mais elle fait plus : elle la rend impénétrable à l'eau.

On se trouve très-bien d'enfoncer dans une couche de tan les pots de fleurs ou d'autres plantes qu'on veut avancer, & tenir chaudement.

Le tan, après avoir façonné le cuir à notre usage, n'est pas encore une matière de rebut. On en fait des mottes, ou de petites meules qui, étant bien séchées, servent à chauffer, presque pour rien, les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n'ayant plus de sel ne sont qu'une terre morte, qui n'est presque plus propre à rien.

Mottes

Il y a d'autres écorces d'arbres dont on fait un trafic très-considérable : il y en a d'aromatiques, comme est l'écorce du canellier de Ceylan. Il y en a de médicinales, comme est l'écorce de l'arbre du Pérou, qu'on nomme Quinquina, qui ne manque presque jamais d'emporter les fiévres intermittentes, pourvû que cette écorce ne soit point vieille & éventée. Il y a des écorces propres à filer : telle est celle du chanvre, du lin, de l'ortie, & celle de certains arbres des Indes, sur lesquels on léve de longs filamens dont on fait des étoffes mêlées de soie ou de coton.

Canelle.

Quinquina.

Ecorces à filer.

Le Chev. Il y a quelques jours qu'on fit présent à madame la Comtesse d'une boëte contenant deux grimaces, ou pelottes à épingles, un mouchoir, & une paire de manchettes à dentelles. L'étoffe qui couvroit les deux pelottes, le linge dont étoit fait le mouchoir, & la dentelle des manchettes, provenoient de l'écorce d'un même arbre, tout naturellement & sans aucune fabrique. Voici ce que portoit la lettre qui accompagnoit le présent. LES BOIS.

Dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque se trouvent des arbres d'une médiocre grandeur, (que les habitans du pays appellent Lagetto). Les feuilles en ressemblent à celles du laurier. L'écorce extérieure est dure & brune, à peu près comme celle des autres arbres. Mais ce qui est fort surprenant, c'est que l'écorce intérieure qui paroît d'abord blanche & assez solide, est composée de douze ou quatorze couches qui peuvent être séparées assez facilement en autant de piéces d'étoffe ou de toile. La premiére de ces couches qui vient après la grosse écorce, forme un drap assez épais pour faire des habits. Les couches intérieures ressemblent à du linge & sont propres à faire des chemises. Mais toutes ces couches de l'écorce intérieure dans les plus petites branches,

Hist. nat. de la Jamaïque du Chevalier Sloane, to. 2. p. 22. planch. 168. & 169.

LES BOIS. sont autant de toiles de gaze, ou de dentelle très-fine, (qui s'étend & se resserre comme un rézeau de soye). On fit autrefois présent d'une cravatte à dentelle de de Lagetto à Charles II, roi de la Grande-Bretagne. Toutes ces toiles sont assez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.

Ibid. pag. 132. La même lettre ajoûte qu'il y a dans cette île un autre arbre * qui porte des fruits dont la pulpe est un savon qui peut servir à laver cette toile, & dont les noyaux s'employent comme les boutons à garnir les habits.

Le Pr. Il ne faut point de manufactures dans ce pays-là : mais il ne faut pas aller si loin pour trouver des écorces utiles.

Le Liége. *Le Chev.* Le liége qui sert à conserver les liqueurs les plus précieuses, n'est, à ce qu'on m'a dit, qu'une écorce.

Le Pr. Il est vrai, & à la voir si noire, si raboteuse, & si légère, on ne lui attribueroit pas une propriété aussi importante qu'est celle de s'ajuster avec souplesse à l'orifice de toute sorte de vases, & d'être en même tems impénétrable à la liqueur. Le liége ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom, est une espéce de grand chêne

* M. de Tournefort l'appelle *Sapindus foliis costa alata innascentibus.* Instit. pag. 659.

verd qui croît en Gascogne, en Espagne, & en Italie. La glandée en est plus estimée que celle du chêne commun, pour engraisser les porcs. Son écorce d'elle-même se créve & se détache étant poussée par une autre qui se forme dessous. On prévient le travail de la nature : & pour avoir de grandes piéces bien unies, on fait une incision de haut en bas dans l'écorce de ce grand arbre, & deux autres incisions transversales, ou coronales, l'une vers la tête, & l'autre au pié. On léve toute l'écorce sans la rompre, puis on l'amollit dans l'eau. On la mèt ensuite sur des charbons ardens, ce qui en noircit les dehors. On la réduit en table en la chargeant de pierres, après quoi on la séche, & on l'embale pour le transport. LES BOIS.

Poix-résines.

C'est encore en coupant circulairement, ou pour l'ordinaire en incisant quelque peu l'écorce de certains arbres, qu'on en tire des liqueurs, des gommes, & des résines d'un usage fort varié. De cette façon le pin nous donne la poix, & le godron, ou brai liquide, pour poisser les vaisseaux & les cordages. Le sapin, le mélèse, le cédre, le cyprès, le thérébinte, le lentisque, & quelques autres donnent la colophone, la thérébentine, le mastic en larmes, l'encens, & toutes les différentes

LES BOIS. résines dont on compose des vernis, des parfums, & des remédes.

Baume. C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes espéces que découle le baume qui est une liqueur résineuse dont l'odeur admirable invite l'homme à rechercher, & à mettre en œuvre ses autres propriétés. Son grand mérite est de nétoyer & de consolider les playes. Le

De Judée. baume qui croissoit autrefois en Judée, en a été arraché entièrement, & transporté au grand Caire, qu'on croit être le seul endroit où il soit cultivé. On en cultive

De Copahu. une autre espéce qu'on nomme de Copahu,

Storax liquide. dans le Brésil, & dans notre colonie de Cayenne. Le baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur semblable à celle de l'ambre, & appellée pour cette raison Liquidambar, est un arbrisseau du Méxique qui a les feuilles assez semblables à celles du petit érable. On croit avoir

Baume. trouvé le même dans le Micissipi. Le bau-

De Tolu. me de Tolu vient d'auprès de Carthagêne

Du Pérou. en Amérique. On fait encore beaucoup d'usage de celui qui vient du Pérou.

Séve des Tilleuls, Bouleaux, Peupliers. Si l'agréable odeur de la séve de nos tilleuls, de nos bouleaux, & de nos peupliers ne nous promèt pas une liqueur balsamique, elle semble du moins nous indiquer quelque utilité, trop négligée jusqu'à présent.

Rien de si ordinaire que de voir couler quelque gômme de l'écorce de la plûpart des arbres. Celles dont l'on fait le plus d'usage en médecine, & dans les manufactures, sont la gomme Arabique qui coule de l'acacia d'Egypte & d'Arabie, la gomme gutte qu'on tire d'un arbre du royaume de Camboge, & la gomme qui nous vient du Sénégal. Celle qui coule de nos cerisiers paroît aussi bonne à plusieurs ouvriers que les gommes étrangéres. Descendons aux racines. LES BOIS. Gommes.

Les racines se pliant en terre selon la nature des obstacles qu'elles trouvent à leur accroissement, sont plus tortueuses & plus noueuses que le reste de l'arbre. Ces parties dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenues fort séchement, tantôt inondées de différentes liqueurs, fournissent aux ébénistes des piéces veinées & nuancées de tant de couleurs, que les assemblages qu'ils en font paroissent sortir de l'atellier d'un peintre. Racines. Pour la marqueterie.

Les charpentiers & les charons trouvent dans les racines d'excellentes courbes, c'est-à-dire, des piéces naturellement pliées en arc, & d'autres morceaux d'une dureté qui les rend presque inaltérables, & parfaitement propres pour les endroits de Pour le charonage.

LES BOIS. leurs ouvrages qui reçoivent le plus d'exercice & de fatigue.

Pour la teinture. Les teinturiers font aussi usage de plusieurs racines. Il y en a sans fin qui nous

Pour la médecine. sont salutaires dans nos maladies. Mais la médecine n'a peut-être rien de plus efficaçe que la racine de pareira-brava contre la pierre, d'ipécachuana contre la dissenterie, & de rubarbe contre les désordres de l'estomac.

Quelque grands & variés que soient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres, ils ne sont point comparables à ceux que nous tirons à chaque instant du bois même. Dieu semble créer tous les jours, & rendre inépuisable une matière qui, par sa souplesse, prend toutes les formes que nous voulons lui donner, & qui, par sa solidité, les conserve toutes.

Souplesse du bois. La souplesse du bois consiste dans la facilité de le plier, de le fendre, & de le polir. Une jeune branche est communé-

Liens. ment foible & fléxible. Plusieurs se plient jusqu'à se courber en cercles sans se rompre, & étant tordues, elles acquièrent la fléxibilité d'une corde, ensorte qu'on en fait des liens pour fagotter le bois, & des

Trains. hares pour assembler ces énormes trains de trente-six toises de longueur qui passent

d'une rivière à l'autre, traversant presque sans frais des provinces entières, & dont chacun, sous la conduite de quatre hommes seulement, vient tout d'un coup décharger cinquante voies de buches sur le port des grandes villes qui en manquent. LES BOIS.

Plusieurs espéces de bois, comme le châtaignier, le coudrier, le bouleau, le frêne, le saule, l'osier, ou le saule-nain, & plusieurs autres ont quantité de branches tant grandes que petites, si souples, & si obéissantes, que des plus grandes, après les avoir tranchées en deux dans toute leur longueur, on fait des cercles capables d'embrasser & de maintenir les tonnes & les cuves; des petites branches fendues de même, on fait des cerceaux pour relier les muids, les cuviers, les seaux, & les vaisseaux de toute grandeur.

Osier. L'osier par sa fléxibilité fournit au jardinier des attaches pour palisser tous les arbres, & au vannier de quoi faire des panniers, des mannes, des hottes, des corbeilles, des claies, des bannes d'embalages, & même mille sortes de coffrèts, & de supports de desserts, où il régne du goût dans le dessein, de la propreté dans le tissu, & de la variété dans les couleurs.

Mais le plus grand mérite de l'osier est d'aider à former l'assemblage de nos ton-

LES BOIS. neaux, de les rajeunir de tems en tems, d'y tenir en prison le vin le plus furieux, & de rendre le transport des liqueurs, aussi aisé que celui des matières les plus solides.

Ce ne sont pas seulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en a presque point, quelque dur qu'il soit, qui étant suffisamment diminué de volume, ne se courbe avec docilité sous la main des ouvriers, sur-tout avec le secours du feu. Le tonnelier, par exemple, après avoir dressé & plané ses douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les assemble debout en forme de tonneau, à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Ensuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif qui en ouvre les pores, & en ébranle pour un moment toutes les parties. Dans ce moment de désunion entre elles, il passe autour de l'extrémité des douves une corde qu'il tire avec son moulinèt : & comme les douves vont en diminuant de largeur depuis le milieu jusqu'à l'extrémité, il les contraint de se plier & de se raprocher en s'abaissant, ce qui forme un renflement dans le milieu du tonneau, & donne la faciliter de glisser les cerceaux les uns sur les autres, ensorte qu'on puisse

Bois courbés.

Douves.

Raison de la figure des tonneaux.

ôter, relier, & remettre en liberté ceux du milieu, sans ôter ceux des bouts. Les Bois.

C'est ainsi que les boisseliers arrondissent à l'aide du feu ces formes ou éclisses de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des seaux, des boisseaux, des minots, & des mesures de toute espéce.

C'est par le même moyen qu'on courbe avec propreté les côtés des instrumens de musique, & qu'on leur donne une proportion & une légèreté qui les mettent en état de ressentir & d'entretenir les ébranlemens des cordes qu'on étend dessus. Cette foible lame dont on a revétu le corps d'une viole, après cent ans n'en deviendra que plus sonore.

Le bois s'accommode à nos besoins non seulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feuilles qu'il nous plaît. Fil du bois.

Le Chev. Sait-on d'où peut venir cette disposition qu'ont presque tous les bois à se fendre selon leur longueur, & la difficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaisseur?

Le Pr. Cette disposition qu'on appelle le fil du bois, provient de la situation des longs tuyaux, qui étant couchés dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les

Les Bois. autres pour voiturer la séve au feuillage & aux frûits, se peuvent désunir les uns des autres par l'insertion d'un coin ; mais qui forment ensemble une épaisseur difficile à rompre par le travers.

Le Chev. C'est à peu près comme il arrive à un paquèt de chanvre ou de soye. On en sépare aisément une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris ensemble, selon leur épaisseur, il n'est pas facile de les arracher. Et si on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tirent & soulévent les plus grands fardeaux.

Le Pr. Mais il y a cette différence entre les fils qui composent une corde & ceux qui composent une piéce de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement sans roideur & fort tortueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans sa longueur. Au lieu que les tuyaux qui forment le fil du bois, étant destinés à charier la séve, sont pour l'ordinaire assez droits, & lorsqu'ils sont une fois bien nouris, bien épaissis, & fortifiés l'un contre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une masse si solide & si ferme dans sa longueur, qu'un bâton de chêne d'un pouce en quarré, posé à plomb, peut porter huit milliers pesant, & que deux ou trois étaies vont soûtenir

l'énorme poids de toute une charpente, lorsqu'on a retiré le mur qui lui servoit d'apui. LES BOIS.

Mais avant que d'examiner les secours que nous tirons de l'extrême force du bois, arrêtons-nous un moment sur les services qu'il nous rend par sa divisibilité, & tout ensemble par le beau poli dont il est susceptible. Divisibilité & poli du bois.

Avec le secours de la coignée, de la scie, & du rabot, on débite un tronc ou une branche d'arbre en autant de lames qu'on juge à propos. On creuse ce bois : on l'arrondit : on le polit : on le tourne comme une cire molle, pour en faire des parquèts, des chambranles, des lambris, des chassis, des armoires, & tous ces beaux assemblages, par lesquels le menuisier mèt à couvert tout ce que nous voulons conserver, & rend nos apartemens aussi beaux & plus sains que s'ils étoient, ou revêtus de soye, ou enrichis de belles peintures, ou incrustés des marbres les plus riches. Un vernis répandu sur tout l'ouvrage, y mèt l'unité d'un bout à l'autre, & écarte par son amertume tous les vers qui voudroient, à nos dépens, y chercher un passage ou y établir leur demeure. Menuiserie.

C'est encore la facilité de diviser & de polir toutes sortes de bois, qui a réveillé Placage.

LES BOIS. depuis quelques siécles l'induſtrie des ébéniſtes. Ils ſavent chantourner, c'eſt-à-dire, couper les extrémités d'une planche ou d'une petite lame, ſelon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils ſavent aſſembler & coller ſur un fond ſolide & groſſier des compartimens délicats, des païſages, des fleurs, des figures mêmes d'animaux très-régulières; le tout composé avec une extrême économie de petites lames de bois domeſtique ou étranger.

Bois de placage. Ils employent avec ſuccès l'olivier pour ſes riches veines; le noyer pour ſes nuances; l'ébéne pour ſa noirceur admirable, le fuſtèt pour ſon jaune doré; le ſapan ou bois de bréſil pour ſon beau rouge; le mériſier pour l'éclat de ſon poli; l'érable pour ſes mouchetures; le poirier pour la facilité de le teindre en noir, au défaut de l'ébéne; le cédre pour ſon incorruptibilité; le bois de ſainte-Lucie, eſpéce de petit ceriſier de Loraine; le calambourg *, le ſantal, & beaucoup d'autres, pour leurs diverſes odeurs. Cette menuiſerie de placage nous fournit des bureaux, des cabinèts, des armoires à livres, des commodes, des boëtes, & des ſupports de pen-

* Bois d'Inde aſſez commun, & bien différent du calembouc & du calambac, qui, l'un & l'autre, font partie de l'aloé de la Cochinchine & de Camboge.

dule, des escabelons pour porter des vases & des figures; tous ouvrages où nos ouvriers mettent beaucoup d'art & de goût; mais qui ne sont estimables & de service qu'autant qu'il se trouve de simplicité dans le dessein, de propreté dans l'éxécution, de solidité dans le tout.

Les Bo[is]

Le tour.

C'est encore la facilité de tailler & de polir le bois, qui a fait imaginer & perfectionner le tour. Le bois le plus dur, & sur lequel le fer & l'acier trouvent à peine prise, comme le buis & l'érable, mis dans les mains d'un tourneur, se dégrossit, s'arrondit, s'orne de filèts, de gorges, de cannelures, de pommes, & devient sous son ciseau, colonne, balustre, support, boëte, couvercle, cuvette; en un mot tout ce qu'il lui plaît. On a vû dans tous les tems l'agréable exercice du tour, passer des artisans aux personnes les plus honorables, désennuyer les solitaires, & amuser les princes mêmes.

La statuaire & la sculpture.

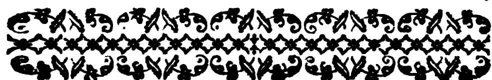
La réunion de la solidité & de la docilité dans une même matière, a fait encore choisir le bois pour représenter en entier ou en demi-relief, l'homme, les animaux, les fleurs, les feuillages, & tous les ornemens qu'on a ensuite essayé de tirer des marbres & des métaux mêmes pour en rendre la jouissance plus durable. Mais un

 goût pervers & trop ami du brillant a souvent altéré & abatardi sous une couche d'or ou d'argent, les plus beaux traits de la sculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs sculpteurs, ont perdu sous le bronze & sous l'or, dont on les a incrustées, une bonne partie de leur expression & de leur légèreté ?

Le Chev. J'ai oui raconter une histoire qui a beaucoup de rapport à ce que vous
Pline l. 34. dites. L'Aléxandre encore enfant, étoit une des statues de Lysippe de Sicyon qui lui fissent le plus d'honneur. Néron la fit dorer, parce qu'elle n'étoit que d'airain : il la gâta. Cette parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or, & la statue parut plus estimable même avec les blessures ou les piquures, qu'il avoit fallu faire pour y appliquer l'or. Mais, Monsieur, j'interromps ce que vous aviez à dire des services du bois.

Le Pr. La suite en seroit trop longue pour un seul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualités des bois.





LES BOIS.

SEIZIÈME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. APrès la multitude des ſervices que je me ſuis contenté, Monſieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importans par leur maſſe, par leur longueur; mais plus particulièrement par un aſſemblage & un tiſſu de parties qui les empêche de ſe rompre. Il eſt aiſé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & très-compactes. Telles ſont les pierres & les marbres, dont nous ſavons faire tant d'uſage. Mais ces maſſes ſont difficiles à raprocher, à aſſembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu: elles ſont caſſantes, & ne nous ſervent qu'étant aſſiſes & dans un parfait repos. Au lieu que les maſſes de bois les plus énormes ſe livrent à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs ou des tiges de Pilotage.

Les Bois. soixante & quatre-vingts piés de longueur s'enfoncent dans les entrailles de la terre, pour y aller chercher le tuf ou le terrain ferme dans les endroits mouvans, & qui s'affaisseroient sous le poids de la maçonnerie. Ces longs bois entassés à grands coups, forment dans la terre ou dans l'eau une forêt de pilotis stables, & souvent incorruptibles, qui vont porter à jamais sur leur tête le poids des plus grands édifices avec une consistance & une égalité que nous ne trouvons pas dans la solidité même de la terre.

Charpenterie. Je vois de longues masses de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtimens : elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement : elles soûtiennent tout le fardeau d'une vaste couverture d'ardoise, de tuiles, ou même de plomb.

Faut-il se mettre en mouvement & agir pour être utiles à l'homme ? vous voyez les plus lourdes piéces, des poutres en quelque sorte inébranlables, quitter leur place, se mettre en jeu, se hausser, s'abaisser, courir, rouler, & montrer, malgré leur masse, autant d'agilité que de force, pour satisfaire l'homme, & pour suppléer à la foiblesse de ses épaules & de ses bras. De là nous viennent ces beffrois, qui souffrent

pendant plusieurs siécles le poids & le mouvement d'une cloche de vingt à trente mille. De là nous viennent les moyeux, les roues, les essieux, les brancards, les pesantes charettes, & tout ce que le charonnage construit pour nous transporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De-là nous viennent les pont-levis, les herses, les bascules, les grands bras des moulins, les pressoirs, les fouleries, les fendreries, les grues, les sonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un instant ce que deux & trois cens bras auroient quelquefois peine à achever en un jour. LES BOIS.

C'est enfin de-là que nous viennent les barques, les batteaux, les vaisseaux de mer, bâtimens d'une structure si ingénieuse, & qui ressemblent à des villes flotantes que le vent conduit avec leurs habitans d'un bout du monde à l'autre. Navigation.

Le Chev. C'est une entreprise bien hardie de traverser l'Ocean sur quelques bois liés ensemble. Comment la pensée en a-t-elle pû venir à l'homme ?

Le Pr. L'homme voyoit autour de lui des animaux de toute espéce qui naissoient pourvûs de tout ce qui leur étoit nécessaire, & qui avoient sur-tout une extrême agilité pour se transporter où ils vouloient, Origine des arts.

LES BOIS. tandis qu'il étoit contraint de ramper ſur la terre., & d'y chercher avec fatigue une multitude de choſes diſperſées loin de lui. Il voyoit paſſer ſur ſa tête d'autres animaux légers comme le vent, qui fendoient l'air ſans obſtacle, ſe tranſportoient d'une contrée à l'autre, & que la mer même n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvû de tous ces avantages, mais à qui la raiſon tient lieu de tout, parvint peu-à-peu à faire marcher & travailler à ſon ſervice les animaux terreſtres : iltrouva dans la légèreté du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de ſe procurer par terre & par mer des voitures auſſi légères que l'aîle des oiſeaux. Depuis cette invention, l'homme n'eſt plus borné à une petite portion de la terre. Il ſe tranſporte par tout. Les provinces éloignées ſe trouvent en correſpondance. Les villes qui ſont ſituées à l'embouchûre des rivières, & à portée de recevoir par la mer des marchandiſes des pays étrangers, font remonter ces marchandiſes par les rivières, & les diſtribuent dans un royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes ſe trouvent raprochées. Tous les ſujèts d'un état ſemblent devenir par ces communications les habitans d'une même ville. Ils ſe connoiſ-

sent : ils s'entraident : ils se rendent visite réciproquement. On peut dire plus : c'est la terre entière qui est devenue une ville unique dont les continens sont les différens quartiers : puisque, par l'invention & par la perfection de l'art de naviger, l'homme va d'une extrémité de la terre à l'autre, comme un habitant de Venise passe en gondole d'un quartier de la ville à l'autre. Il peut faire neuf mille lieues en moins de deux ans, & avec le secours de son vaisseau & de la voile, il arrive où les oiseaux n'ont jamais pu parvenir. Quand les aigles & les faucons ont voulu aller aussi loin que l'homme, ils se sont perdus au milieu de leur course par la lassitude & par l'épuisement. LES BOIS.

Après tous ces secours, pourroit-on croire que le bois nous en procure encore un plus important. Le bois est le soûtien de notre vie ; puisqu'il contient la principale matière ou l'aliment le plus naturel du feu, sans lequel nous ne pourions ni aprêter nos nouritures les plus communes, ni fabriquer la plûpart des choses les plus nécessaires, ni conserver notre santé. Bois à bruler.

Le soleil est l'ame de là nature, puisqu'il donne à tout la vie & l'action. Mais nous ne sommes pas maîtres de détourner à

LES BOIS. notre uſage une portion de ſes feux pour cuire nos viandes, pour fondre & façonner nos métaux, pour amollir, pour ſécher, pour purifier. C'eſt le bois qui ſupplée au ſoleil dans la plûpart de ces opérations, & qui, par ſa quantité plus ou moins grande, donne à l'homme le choix de tous les degrés de chaleur & de flamme.

En hyver, quand le ſoleil s'éléve peu ſur notre horiſon, la longueur des nuits, les brouillards & la gelée ſeroient capables d'affoiblir la chaleur juſqu'au point de nous ôter la vie dont il eſt le conſervateur, ſi alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joie que nous avons perdues avec lui.

Le Chev. Je comprens à préſent toute l'étendue du beſoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous appellons ſtériles, ſont plus de reſſource pour nous par leur taille avantageuſe, que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous eſt ſi néceſſaire, eſt-il auſſi rare qu'on le dit? C'eſt une prophétie répandue par-tout que la France périra un jour faute de bois. Ce diſcours a-t-il quelque fondement?

Le Pr. Vous pouvez juger aiſément de la fauſſeté de cette prophétie par l'hiſtoire abrégée que je vais vous faire de nos bois.

LES BOIS.

Histoire des forêts de France.

Cette matière si précieuse & si nécessaire à tous les usages de la vie, étoit autrefois excessivement abondante en France, & dans l'Europe entière. On en étoit embarrassé. Il est croyable qu'après le déluge, les graines des herbes, des légumes, & des arbres portées avec les branches & déposées pèle-mèle par le cours des eaux, pullulèrent par-tout, & couvrirent presque toute la surface des grands continens. A mesure que les nations venues d'orient s'avancèrent dans le nord & vers l'occident, elles furent obligées de défricher ce qu'elles voulurent habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la France se peuplérent, plus on y diminua de l'étendue des forêts.

Elles étoient cependant encore si vastes & d'une si petite utilité dans le douzième siécle, que les seigneurs en abandonnoient communément de très-grandes portions aux premiers Religieux qui leur demandoient une retraite. Les disciples de saint Norbert, & de saint Bernard s'appliquèrent avec une ardeur infatigable à éclaircir le centre des bois qu'ils habitoient. Ces laborieux solitaires convertirent peu-à-peu en des terres d'un excellent revenu les endroits les plus négligés, & où jamais la coignée du bucheron n'avoit rien abattu. On peut dire à leur hon-

LES BOIS. neur, que ce qu'ils avoient reçu étoit alors de peu de valeur, & qu'ils furent eux-mêmes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à présent à leurs successeurs.

Les seigneurs & les communautés qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit nécessaire, en mirent la meilleure partie en terres novales & labourables. Le nombre des habitans s'accrut à proportion de l'élargissement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'est une régle d'expérience, que plus la terre est cultivée, plus elle nourit d'habitans; & que réciproquement plus elle a d'habitans, plus elle est cultivée. L'état se trouva bien de la méthode des défrichemens. Mais on peut excéder dans les meilleures choses: & quelque estimable que soit sur-tout le produit des terres, il pouvoit arriver à force d'abattre ou de défricher des bois, que la France éprouvât un sort semblable à celui de l'Angleterre, qui a laissé totalement dépérir ses forêts. Nous serions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois, qui suppléent au défaut du bois à brûler par la tourbe, qui est une terre huileuse qu'ils tirent du fond de leurs marais. Nous serions plus à plaindre que les Anglois, qui trouvent, à des profondeurs inégales, de grands lits de charbon de terre, autre espéce

espéce de terre grasse pleine de bitume ou de souffre, & de parties métalliques dont l'odeur, qui n'est pas réjouissante, peut devenir supportable par l'habitude. On apperçut enfin les conséquences funestes que pouvoit avoir la liberté dont chacun jouissoit de disposer de ses bois comme de tout autre bien. Un gouvernement sage sut prévenir pour nous la nécessité d'aller acheter dans le nord nos provisions de bois. Nos Rois toûjours attentifs à faire valoir les productions naturelles de la France, établirent les maîtrises des eaux & forêts pour empêcher les dégradations & les abatis arbitraires. Ils réglèrent l'ordre & le tems des coupes. Il fut défendu d'abattre une tige d'arbre avant que l'officier préposé y eût imprimé la marque du marteau de la maîtrise. Mais on ne se contenta pas de ne plus abandonner les bois de haute futaye au caprice des particuliers. On mit aussi de sages réserves à la coupe des taillis, c'est-à-dire, des menus bois dont on fait des fagots, des chevrons, des lattes, & des cerceaux. Comme les bois de charpente pour la fabrique des maisons & des vaisseaux, sont les plus importans de tous, il fut ordonné, pour les multiplier, de conserver seize baliveaux, c'est-à-dire, seize tiges de l'âge du bois, dans chaque arpent de taillis.

LES BOIS.

Maîtrise des eaux & forêts.

Voyez les ordon. des eaux & forêts, & sur-tout l'admirable ordon. de 1669.

LES BOIS. qu'on coupe, en y laissant toûjours tous les anciens baliveaux des coupes précédentes, que la maîtrise permèt enfin d'abattre quand ils sont bons à prendre. Tous ces arbres réservés deviennent futaye au bout d'un tems, & en répandant de bonnes graines dans les taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le dessus.

C'est encore un réglement de la même ordonnance de laisser dix arbres par arpent lorsqu'on abat les hautes futayes.

Il fut en même tems défendu aux particuliers de disposer de leurs baliveaux avant qu'ils eussent quarante ans dans les taillis, & cent-vingt dans les futayes, ce qui procure efficacement du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin. Ces tiges étant serrées dans l'épaisseur du bois, jettoient auparavant peu de branches: mais elles grossissoient & montoient beaucoup, ne trouvant l'air & la liberté que vers le haut. On prévit bien que les mêmes tiges devenues baliveaux, ne pourroient plus s'épaissir ni monter si fort, & ne fourniroient que du bois de buches, lorsqu'elles jetteroient leurs branches de côté & d'autre dans les vuides que les coupes leur laisseroient. On prévit aussi que ces mêmes baliveaux pourroient être

plus aiſément pris du froid en plein air que dans l'épaiſſeur des bois, & que ce qui échapperoit à l'âpre gelée, n'échapperoit pas toûjours à la coignée du bucheron qui ne connoît point de loi ſupérieure à ſon beſoin. Pour ménager les futayes, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus ſûr, Louis XIV ordonna de plus le quart en réſerve dans toutes les forêts des gens d'égliſe & des communautés eccléſiaſtiques; ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart eſt devenu une choſe ſacrée à laquelle la maîtriſe même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'avec une permiſſion expreſſe du Conſeil, après avoir juſtifié la néceſſité de la coupe: & elle ne s'accorde guères que quand l'âge du quart réſervé en fait craindre le dépériſſement. Pluſieurs propriétaires, peu contens du ſervice des baliveaux épars dans les taillis, ſont d'avis à préſent de les remplacer par une portion de terrain qu'on laiſſe venir en futaye. En un mot le Gouvernement a fort à cœur le rétabliſſement des bois de conſtruction. LES BOIS.

A ces réglemens ſi bien entendus, la cour, les ſeigneurs, & les villes ont ajoûté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordés de longues files d'ormes, ou d'autres bois, qui pour-

LES BOIS. ront un jour être une ressource considérable. Le voyageur en traversant des provinces entières, jouit à la fois & de la verdure qui le couvre, & de la beauté du païsage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naissantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La France depuis trente ans semble changée en un grand jardin de plaisance.

Le Chev. Vous m'avez rassuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour plus grande sûreté il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faisoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre : il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne séme qu'un peu d'avoine ou de sarasin en cinq ou six ans une fois.

Le Pr. Ce que vous dites, Monsieur, bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de succès. C'est un des meilleurs moyens qu'on ait choisi depuis plusieurs années pour améliorer les mauvais fonds, & sur-tout les terres vagues & extrêmement éloignées.

Le Chev. Mais il faut attendre longtems pour recueillir quelque chose.

Le Pr. Un pere de famille qui se gène toute sa vie pour assurer un revenu honnête à ses enfans, se privera aisément pen-

dant quelques années du mince produit d'une piéce de terre aride ou intraitable, pour s'assurer, & aux siens, au bout d'un tems la jouissance d'un meilleur revenu. LES BOIS.

Le Chev. Je trouve un autre inconvénient à l'entreprise de planter un bois. On se gardera bien de le planter dans une bonne terre : mais une mauvaise qui ne donne point de blé, donnera-t-elle du bois ?

Le Pr. Il n'y a point de terre si séche & si stérile qu'elle soit, qui ne puisse produire quelque sorte de bois, comme il n'y a point de bois qui ne soit d'un débit sûr. Quand un fonds ne pourroit donner que du tremble & des genêts, ce qui est bien rare, le profit en seroit encore plus grand que d'en tirer un peu de sarasin tous les cinq ans. Ce seroit toûjours de quoi assurer le chauffage aux habitans du païs, & des rafraîchissemens utiles aux troupeaux qui se guérissent de leurs maladies en broutant la pointe du genêt. La disette de bois dans un païs, le voisinage d'une bonne ville, celui d'une rivière pour faire flotter le bois, ou lié par trains, ou abandonné au fil de l'eau, & comme on dit, à bois perdu ; toutes ces circonstances qui se trouvent souvent réunies, sont des motifs puissans pour encourager les propriétaires à planter. Des exemples sans nombre leur

LES BOIS. garantissent le succès. Il ne s'agit que d'une première culture, & du choix d'un plant convenable à la terre. Ces arbres voyers, c'est-à-dire, qu'on trouve de tems en tems sur les grandes routes & ailleurs, dans les païs les plus arides, sont des échantillons de ce que la terre peut produire : ils semblent reprocher aux habitans la tristesse & la nudité de leur mere.

Manière de planter un bois.

Le Chev. Comment s'y prend-t-on, je vous prie, pour commencer un bois ?

Le Pr. Le premier travail nécessaire pour planter un bois, est d'environner tout le terrain qu'on y destine, d'un fossé profond, & dont on jette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette première précaution les bestiaux ruineront tout votre ouvrage. On peut planter de deux manières, ou de graines, ou avec le jeune plant. Le bois viendra, dit-on, plus vîte par le jeune plant : mais la dépense en sera plus grande. Il viendra peut-être plus longuement par la graine : mais la dépense sera moindre, & la nature du bois plus vigoureuse & plus durable.

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de vingt-deux piés chacune ; il faut environ quatorze mille plantes qui dans les bois, non dans les pépinières se vendent communément dix

ou douze sols le mille. On les achete des particuliers qui ont des bois, parce qu'il est défendu d'en arracher dans les forêts du Roi & dans celles des communautés ecclésiastiques, où l'Etat a un intérêt infini de ne point souffrir de dégradation. Quand on en peut tirer du jeune plant, ce n'est que par une tolérance que le besoin & le bon emploi autorisent. Le jeune plant doit être un peu fort, bien garni de racines, & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours seroit capable d'en faire périr une bonne partie. Les Bois.

Jeune plant.

La manière la plus commode de mettre en terre le jeune plant est d'y employer la charrue. Après qu'on a ouvert un sillon, deux personnes y mettent les brins à quelques piés près l'un de l'autre. La charrue les couvre aussi-tôt en y jettant la terre du nouveau sillon qu'elle trace. On peut aussi planter en faisant des fossés, ou de longues rigoles: mais le travail en est plus long & plus cher.

Graines.

Pour employer avec succès les feines du hêtre, & les graines de l'orme, la terre ne sauroit être trop bien pulvérisée, parce que le germe en est extrêmement délicat & ne pousse pas avec tant de force que le gland qu'il suffit de jetter dans un sillon en ouvrant la terre avec la charrue. La graine

LES BOIS. d'orme ne coûte que la peine de l'amasser. La feine se vend en bien des endroits dix sols le boisseau, & il en faut six boisseaux pour un arpent : au lieu qu'il en faut seize de glands qui se vendent ordinairement quatre à cinq sols le boisseau.

Avant que de mettre vos graines en terre, soit dans des sillons, soit dans des trous régulièrement espacés, c'est une sage précaution de les faire germer dans le sable. On est sûr par-là de ne mettre en terre que des semences éprouvées, & qui lèveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demandent quelques attentions durant les premières années. On les avance beaucoup en les arrosant dans les sécheresses; en les éclaircissant lorsqu'elles s'affament mutuellement par le grand nombre; en labourant la terre devenue trop dure, & en les délivrant des herbes qui les étouffent.

M. de Buffon nous a appris par ses expériences, & par celles d'autrui, qu'il y avoit une façon de faire venir le chêne plus promte, plus rustique, & plus immanquable. Sur un terrain débarrassé de souches & de vieux bois, mais couvert d'une jonchée de feuilles, de menus branchages, & de brossailles, on jette le gland tout au travers, & sans aucun autre apprêt que ce-

lui d'une projection égale. L'humidité qui s'entretient sous ces broussailles développe tous les germes. La tige perce sans obstacle, & s'échappe à l'air avec rapidité, pendant que les racines vont se cramponner dans la terre. Ces brins se trouvent à quinze ans aussi forts, que ceux qui ont coûté le plus d'argent & de soins, le sont à vingt-cinq. Les Bois.

Dès la dixième année on peut faire une première coupe, & lever sur un seul arpent huit & neuf cens, ou même mille fagots. Après dix autres années, il fournira un tiers de plus. Mais si vous laissez croître le bois sans y toucher pendant vingt ou vingt-quatre ans, l'arpent vous rapportera alors jusqu'à dix & douze cordes de bois, avec un millier de fagots, sans parler du bois blanc qui donnera des perches, des pannes, & des chevrons pour couvrir en paille. J'omèts les baliveaux réservés, ou le canton laissé en futaye qui dans la suite donnera toutes les piéces nécessaires pour couvrir en tuiles. Il est d'expérience qu'une terre mise en bois rapporte par arpent cinquante, soixante, & même soixante & dix livres tous les dix ans. Il en peut coûter dix écus pour les frais du fossé & du plant. Si la terre que l'on mèt en bois, n'étoit affermée auparavant que vingt-cinq sols l'ar- Profit.

LES BOIS. pent, l'avance qu'il faut faire pour planter, & la perte du revenu ordinaire durant dix ans seront remplacées & payées avec usure dès la première coupe, mais bien autrement dans les suivantes.

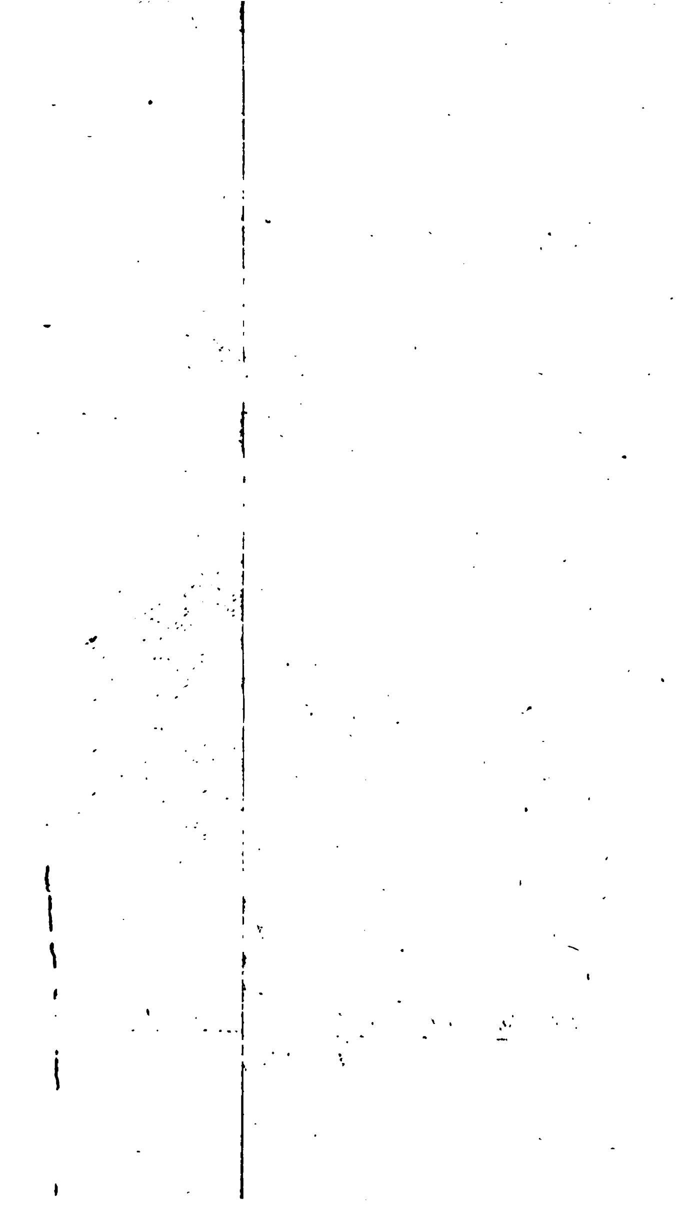
Si au lieu d'un taillis on veut avoir une futaye, on peut gagner une avance de dix ou douze ans en plantant de toise en toise, ou à plus grande distance, de beaux brins de six ou sept piés de haut, & de quatre ou cinq pouces de diamètre, qu'on prend la précaution de bien affermir avec un pieu contre les secousses des vents, & contre les frottemens des bestiaux. En ce cas les frais d'un fossé ne sont plus nécessaires.

Le taillis ne se coupe que de neuf en neuf ans. Si on laisse écouler trois coupes, c'est-à-dire, vingt-sept ans sans y toucher, ce taillis devient futaye. C'est une haute futaye à soixante ans.

La grande méprise qu'on peut faire en cette espéce d'amélioration est de vouloir tirer de sa terre l'espéce de bois qu'on a le plus d'intérêt de se procurer, au lieu de régler le choix du plant sur ce que la terre est capable de produire. Mais cette méprise si dangereuse est facile à éviter. On connoît aisément quel bois chaque païs peut produire, & quelle terre chaque espéce de bois peut souhaiter.



ne verd, avec son gland.





Gravé par J. P. Le Bas.

L'Aune.

Le chêne, qui est si utile pour la charpente des maisons, ne vient jamais bien dans une terre sabloneuse : mais il se plaît dans une terre pierreuse, & dans l'argile. LES BOIS. Le Chêne. *Quercus, robur.*

Le frêne qui s'employe à faire des charrues, des essieux, des perches, des échalas, & à emmancher bien des outils, parce qu'il est peu cassant, ne réussit point dans les terres dures, froides, argileuses, crayonneuses : mais il viendra vîte, & s'élévera prodigieusement en plaine dans une terre légère & peu profonde. Le Frêne. *Braxinus.*

Le cormier, qui est extrêmement estimé pour la solidité de ses bois, se plaît dans les terres froides, mais substantielles & nourissantes. Sa feuille imite assez celle du frêne : mais elle est plus blanche pardessous. Le Cormier. *Sorbus.*

Le cornouiller, dont le bois est presque aussi dur que celui du cormier, vient partout, & même à l'ombre. Les fruits de ces deux arbres sont agréables étant bien mûrs. Le Cornouiller. *Cornus.*

Le hêtre & le charme, qui donnent un bois si sain pour le chauffage, & si utile pour faire les rames de nos galères, viennent à souhait dans les terres dures, sur les montagnes, & dans le crayon même. Le Hêtre. *Fagus.* Le Charme. *Carpinus.*

On tire de la feine du hêtre une huile bonne à manger, après avoir été enterrée

pendant deux ans dans des pots de grais.

L'orme. *Ulmus.*

L'orme, qui est propre à faire des canaux, des pompes, des moulins, les parties des vaisseaux qui sont toûjours dans l'eau, & qui avec cela est l'arbre le plus estimé pour tous les ouvrages de charronnage, ne demande autre chose qu'une terre meuble & bien préparée. Si l'on veut que l'orme fasse une belle tête, on mèt vingt piés de distance entre une tige & une autre.

Le Plane. *Platanus.*

Le plane, dont le bois est fort & robuste, comme celui du hêtre, aime les plaines & les lieux un peu humides.

Le Châtaigner. *Castanea.*

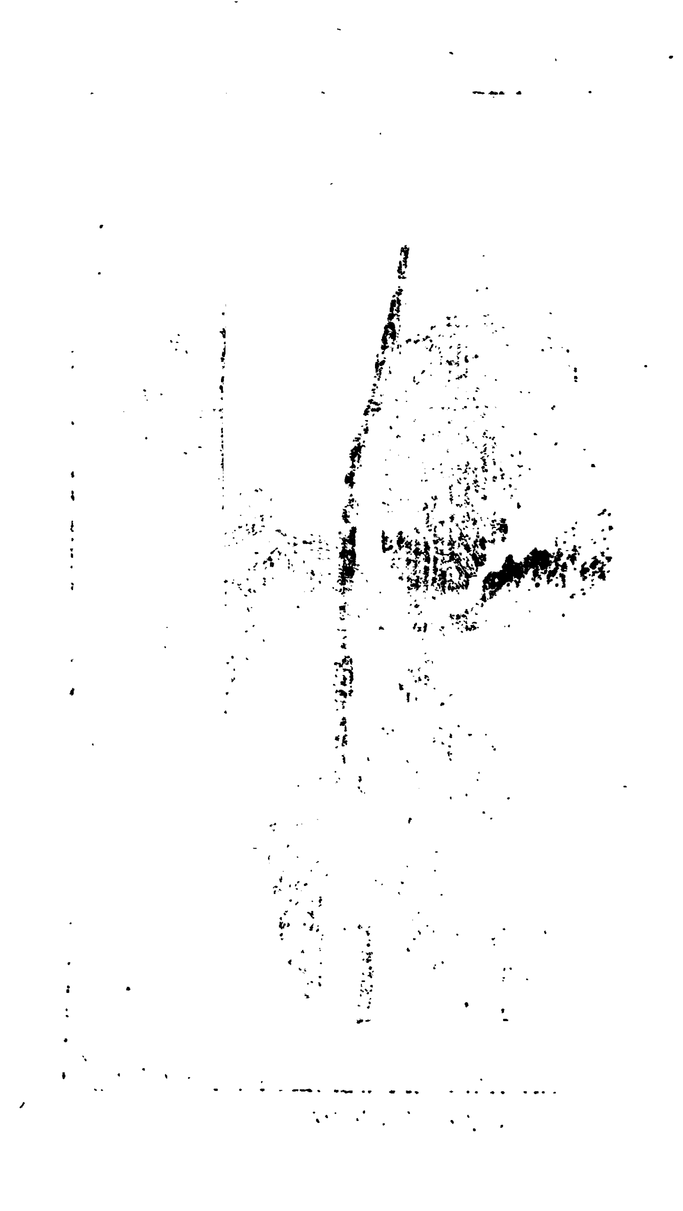
Le châtaigner étoit autrefois une espéce fort commune & fort utile en France. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conservation de ce bois dans les charpentes de la plûpart de nos grandes Eglises. L'espéce en a été presque entièrement épuisée. Il se plaît loin des marécages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus inutiles, le long des arrières-côtes qui regardent le nord. Pierrailles, crayon, sable, il s'accommode de tout, & perce jusques dans le tuf. La bonté de son fruit, la beauté de son feuillage auquel les insectes ne touchent presque jamais, l'excellence de son bois pour les grands bâtimens, la promtitude avec

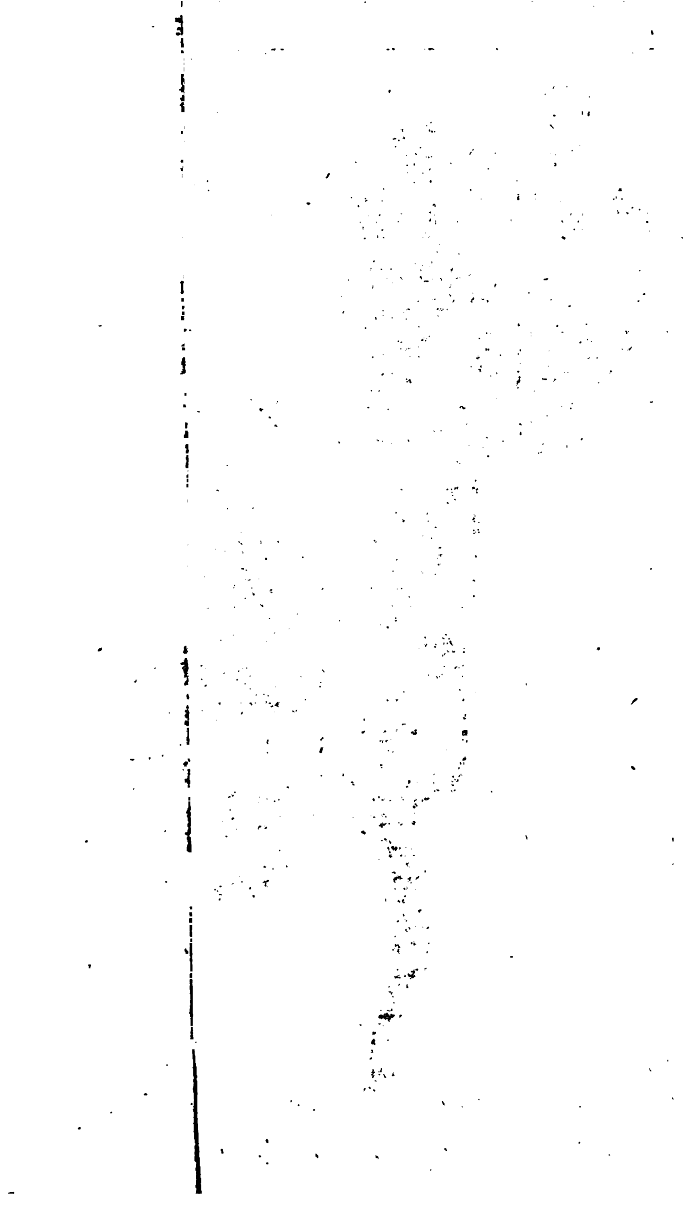


Peint d'après ...

Gravé par J. P. Le Bas.

L[illegible]Charme.







'euillage du Peuplier.

laquelle il prend ſes accroiſſemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes ſortes de terres, ont déja engagé bien des particuliers, à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages : & l'on peut eſperer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avions, pour ainſi dire, perdu. Ce n'eſt que depuis François I, qu'on a multiplié l'orme qui eſt un arbre preſque inconnu dans nos forêts. On l'a riſqué heureuſement en mille endroits où l'on n'en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raiſon planter le châtaigner dans nos plus mauvaiſes terres, où il eſt très-certain qu'il a bien réuſſi autrefois. On peut encore s'aſſurer du ſuccès en jettant les yeux ſur les terres du Limoſin qui peuvent à peine produire du ſaraſin, & des lentilles; mais où le châtaigner réuſſit au point d'être la principale richeſſe du païs.

LES BOIS.

Mémoires de l'Acad. 1713.

Le noyer, dont la graine & le bois ſont d'une utilité connue de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ſes pivots comme le chêne, & toûjours en deſcendant. On le voit quelquefois venir à ſouhait dans le crayon le plus ſtérile. On fait bien de planter les noyers à une grande diſtance l'une de l'autre, comme de trente ou même de quarante piés, & de les mettre hors d'inſulte, en les plantant loin des lieux de paſſage.

Le Noyer. *Nux juglans.*

LES BOIS.

Le Coudrier. *Corylus.*

Le coudrier, qui est d'un bon revenu en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houblonières, & cent autres commodités, viendra sans peine dans un terrain léger & sabloneux.

Le Tilieul. *Tilia.*

Le tilieul, dont le bois est à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce est de bon débit pour en faire des cordes à puits & d'autres cordages, réussit presque par-tout. Il se plaît dans les terres grasses, & je l'ai vû d'une beauté parfaite dans un sable qui avoit six piés de fond.

Le Bouleau. *Betula.*

Le bouleau s'accommode aussi de toute sorte d'expositions.

Le Saule. *Salix.*

Oseraye. *Salictum.*

Une terre marécageuse, ou seulement humide, & souvent inutile à tout, produit abondamment de ces sortes de bois qu'on pourroit nommer amphibies, qui semblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le saule commun & le saule nain ou l'osier dont on garnit si utilement les endroits que la rivière abandonne ; le peuplier tant le blanc que le noir & le tremble qui en est une troisième espéce.

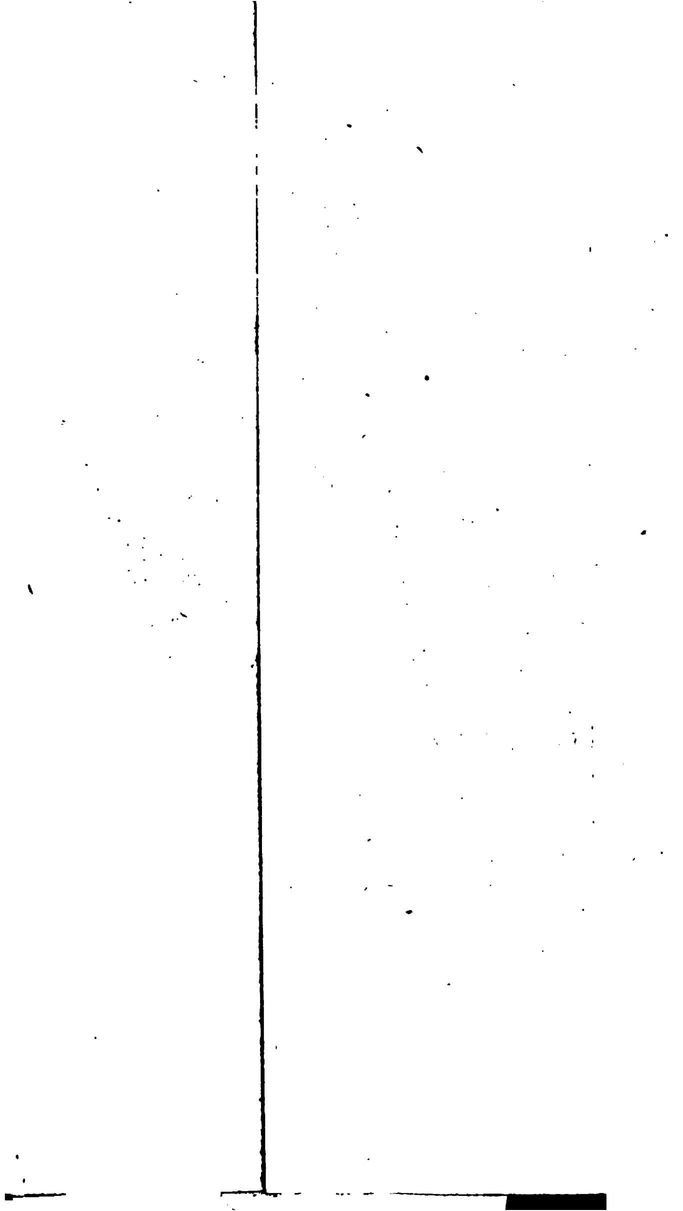
Le Peuplier. *Populus.*

L'Aune. *Alnus.*

Ils se plaisent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier est avec l'osier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages : parce que l'aune sert à faire des canaux, & particulièrement à piloter dans les rivières. Il se conserve



A. Le Corn. Grandeur naturelle.





Le Bouleau.

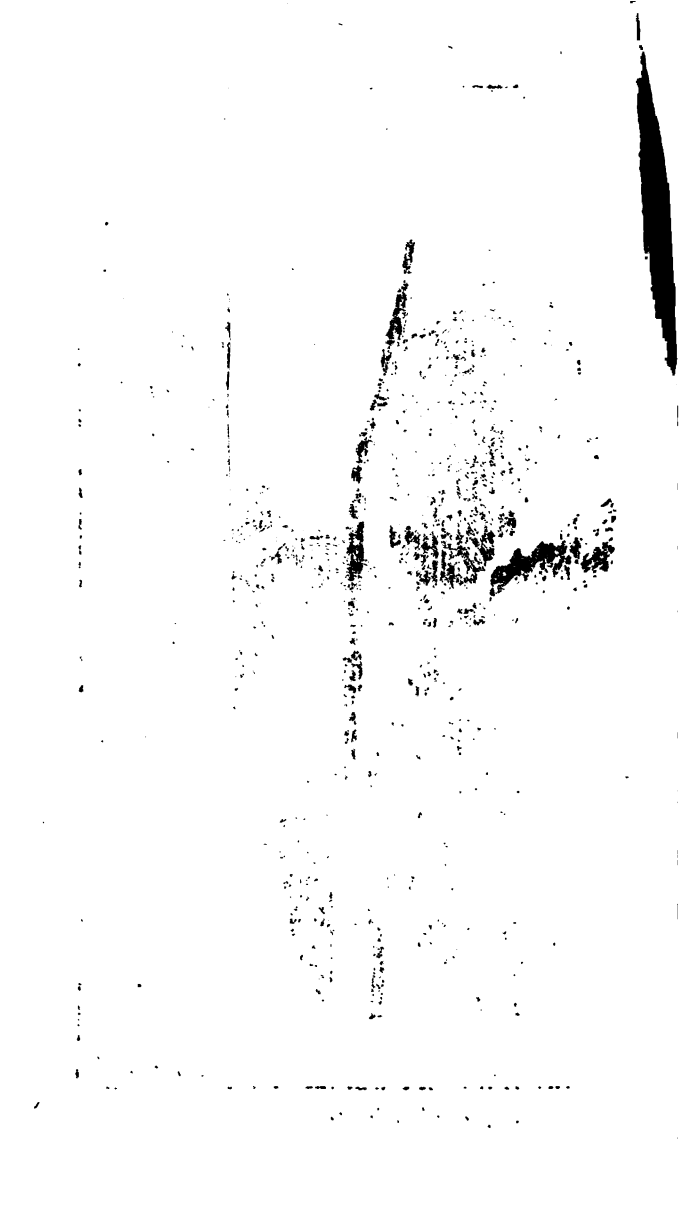
admirablement sous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vîte.

Si un fonds de terre ne se trouve propre à aucune de ces sortes de bois dont nous faisons le plus d'usage, ce qui est presqu'impossible dans notre climat, au moins pourroit-on y planter du buis qui se fortifie dans les lieux les plus froids. On en fait des cueillères, des boëtes, des peignes, des manches de différens outils. On y pourroit planter d'autres arbres toûjours verds & résineux, comme le pin, le cyprès, le mélèse, & sur-tout le sapin dont le bois est de grand usage dans la menuiserie.

Comme Dieu a diversifié les plantes selon nos différens besoins, il a de même varié la nature des terres selon le besoin des plantes. L'homme qui peut aisément se convaincre de cette destination, & de cette convenance si marquée, n'a pas droit de se plaindre de la stérilité du fonds qu'il possède. Si ces héritages ne le nourissent pas, il ne peut s'en prendre qu'à sa paresse, ou qu'à son inattention lorsqu'il exige de sa terre une production pour laquelle elle n'est point faite.

Le Chev. Vous venez, Monsieur, de parler de plusieurs sortes d'arbres qui conservent toûjours leur verdure. Cette diversité produit-elle quelque bien ?

Le Pr. Tandis que Dieu fait succéder







F

Gravé par J. P. Le Bas.

aigner.

ains, les sangliers, les loups, & une infinité d'oiseaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruse, à ceux-ci la légèreté, à ceux-là la fureur, pour tirer l'homme de l'indolence, en le tirant de la sécurité. Les Bois.

Il lui présente dans tous ces animaux, ou une proie avantageuse, ou des ennemis à craindre, & des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chasse & l'accoûtume à pouvoir au besoin faire une guerre plus dangereuse, & à savoir par un apprentissage innocent se défendre à propos contre un injuste détenteur ou contre un aggresseur violent. Ainsi tous les animaux, tant ceux qui nous nourissent, que ceux qui nous nuisent, sont de véritables présens. Utilité de la chasse.

C'est sur-tout par la chasse que nous exerçons le domaine qui nous a été donné sur eux. Envain s'élévent-t-ils dans l'air, ou s'enfoncent-ils dans les bois, & jusques dans les entrailles de la terre: nous savons les en tirer par adresse, ou par force. L'écorce du houx, & les petits fruits du gui qu'on trouve sur les vieux pommiers, nous donnent de quoi faire une glû propre à embarrasser les aîles des petits oiseaux. Nous avons cent sortes d'amorces & de ruses pour surprendre les plus gros. Nous amenons sans peine dans Glû. Amorces. Tenderies.

LES BOIS. nos filèts les canards & les oies ſauvages, les courlis, les ſarcelles, les vaneaux, les pluviers, les ortolans, & tous les autres oiſeaux de paſſage. Nous faiſons couler ſous terre un furèt pour en déloger le lapin qui s'y ſauve. Les blêreaux & les renards n'ont point de retraites où nos baſſèts ne les aillent aſſaillir. Nous avons des oiſeaux & des chiens de toute taille avec leſquels nous convenons d'un langage qu'ils entendent : & ſelon les ordres que nous leur donnons du cor ou de la voix, ils partent, ſe mettent en quête, ſuivent fidélement la trace, ſe détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs mépriſes, & nous prêtent leur vûe, leur odorat, & leur légèreté pour démêler & nous aſſurer la proie qui eſt l'objèt de nos déſirs.

Furèt.

Fauconnerie. Venerie.

Armes à feu. Enfin au lieu de l'arc & de la fléche, nous ſommes parvenus à nous faire des armes dont le ſervice eſt promt, & le coup inévitable. On peut dire avec une ſorte de vérité, que nous manions la foudre : puiſque nous faiſons voler en l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes diſtances, & qui les abbat à nos piés avant qu'ils puiſſent être avertis par le bruit & par l'éclair qui accompagnent le coup.

Le Chev. Je juge par le plaiſir que j'é



Peint d'après nat. [...] Gravé par J. P. Le Bas.

[...]e.





Peint d

L'



ouve à la chasse, qu'on fait grand tort x autres à qui il est interdit. Pourquoi, vous prie, le droit de chasse est-il comunément réservé à la noblesse? LES BOIS.

Réserve du droit de chasse.

Le Pr. L'homme ne peut vivre seul : & . société qui lui est nécessaire, ne pouroit subsister, si tous ceux qui la comosent étoient armés. D'ailleurs la chasse ne convient pas au peuple : elle le détourneroit de son commerce, & de la culture de la terre. La chasse ne convient pas aux ecclésiastiques : ils sont redevables de tout leur tems aux peuples qui ne les ont déchargés des soins pénibles de la vie par des aumônes si abondantes, que pour leur faciliter la prière, l'étude, & les fonctions de leur ministère. La chasse a été sagement réservée à ceux qui doivent par état gouverner & défendre les autres. Ils trouvent jusques dans le loisir & dans les plaisirs nobles qui leur sont accordés, un moyen d'acquérir le caractère de force, & de patience qui les doit distinguer. La chasse est pour eux une occasion perpétuelle de devenir agissans, attentifs, prudens, terribles, & incapables de craindre ni la fatigue, ni le danger.

Fin du second Volume.

EXPLICATION
Des Planches du II. Tome.

Le Frontispice.

COmme Salomon à la tête d'un ouvrage qui roule tout entier sur l'histoire naturelle, étoit l'exemple le plus propre à en autoriser l'étude ; rien ne convenoit mieux au commencement de ce second volume qui embrasse toute l'agriculture, que l'Empereur Probus aux soins duquel nous devons les vins de Bourgogne, de Champagne, d'Espagne, & de Tocai. On l'a donc représenté, sur le témoignage de Vopiscus & d'Eutrope, occupé après ses victoires à faire planter par ses soldats les vignes dont nous recueillons encore le fruit. On a supposé, pour mieux animer le tableau, que les peuples avoient immortalisé leur reconnoissance en lui érigeant une colonne environnée de pampres, & surmontée d'une coquille pleine de raisins, avec cette inscription où ils le louent, comme Horace & Virgile louent Bacchus, de nous avoir donné la joye avec la vigne.

PROBO. IMPERATORI.
PATRI. PATRIÆ.
LÆTITIÆ. DATORI.

Le Jardin d'hyver, page 12.

Les fleurs à oignon, comme tulippes, jonquilles, &c. mais sur-tout les narcisses & les jacintes réussissent dans l'eau avec le secours du feu de la cheminée. On les mèt sur la tablette

en Novembre & elles fleuriſſent en Janvier ou même plûtôt. On peut de tems en tems jetter un grain de nître ou de ſel dans la caraffe. Les deux jacintes qu'on voit ici ſont d'après celles qui ont été peintes en Hollande pour M. le marquis de Gouvernet. La tige eſt de plus de quinze pouces, & chaque godèt ou chaque fleur épanouie eſt de deux pouces & plus de largeur.

Les Parterres, pages 26. 29. & 36.

On a ponctué les maſſifs, les enroulemens & autres piéces de gazon. Le parterre par découpés, & le parterre mélangé ſont accompagnés de leur boſquèt.

L'Anémone, page 53.

L'Anémone épanouie montre une touffe de béquillons qui s'arrondiſſent en manière de dôme. C'eſt ce qu'on appelle la pluche.

L'Anémone vûe d'un autre ſens montre ſon manteau, ou ſes cinq grandes pétales.

La Tulippe, page 53.

On en a abaiſſé une feuille pour laiſſer voir le piſtile qui s'éléve au cœur, & les paillettes, ou étamines rangées alentour, & ſurmontées de leurs ſommèts. On a marqué ſur cette feuille ce que les connoiſſeurs y veulent.

A La couleur dominante. B Le panache. C Les rayes noires qui aident à mieux détacher la couleur du panache, & qui le traverſent aſſez ſouvent.

L'Oeillet, page 67.

A Tige d'œillèt piqueté. B La racine. C Marcotte. D Coup de canif dans l'endroit qu'il faut couder en terre, pour y prendre racine. E Petite fourche de bois pour aſſujettir la marcotte en terre.

Le Houx, page 90.

A Le feuillage du houx. B Le houx panaché. C Jeune branche de houx avec son fruit. Le houx varie beaucoup ses espéces. D Le petit houx.

Le Pin, page 92.

A Branche de pin avec son feuillage & sa pomme. B Bout de la même branche avec son feuillage & ses chatons, ou étamines, d'où la poussière tombe sur les trompes de la pomme C pour y porter la fécondité. D Partie de la pomme brisée. E Le pignon, ou l'amande du pin tirée de sa niche.

Terrain irrégulier, page 97.

A La cour, & les bâtimens. B Pont sur le fossé. C Tous les endroits ponctués sont des allées garnies de gason. D Grandes places toutes garnies de fleurs. E Sales de verdure. F Pallissades. G Bois. H Berceau accompagné d'une terrasse pour jouir de la vûe de la campagne R. I Parterre à l'Angloise pour servir d'objèt à une des deux aîles du bâtiment. K Grande allée placée sous les fenêtres de l'autre aîle, & prolongée dans la campagne. M Reste de terrain mis en jardin coupé. N Reste de terrain employé en melonière. O Grand chemin. P Palissade abaissée pour unir l'allée K, avec l'avenue allignée dans la campagne, & marquée Q. R La campagne. S Elévation du berceau H. Il est beaucoup mieux de ce caractère simple & champêtre, que d'être taillé & pincé plus régulièrement.

Autre terrain irrégulier, page 98.

A L'entrée. B La grande cour. C Amphi-

théâtre de fleurs avec deux rampes garnies de vases pour servir d'objèt en entrant. D Le bâtiment. E Le parterre en simple gason, accompagné de deux pallissades en arcades. F Boulingrin, &c. servant de vûe à une des deux aîles. G, H, K Bancs, niches, sales, cabinèts, & autres piéces de verdure de différent goût. I Pallissade basse pour joindre l'allée avec l'avenue qui est dans la campagne R. L Les allées du potager. M Fausse entrée accompagnée de deux pallissades, & garnie de deux platte-bandes qu'on orne de fleurs ou de vases. N Large fossé qui n'empêche point que la vûe ne s'étende du bâtiment D jusqu'au bout de l'avenue qui commence après N. O Basse cour. P. Ecuries. Q Maisons voisines qui rompent le terrain. R La campagne. S Elévation des pallissades qui bordent le parterre, & qui sont percées en arcades.

Ces exemples peuvent suffire pour montrer combien on peut jetter d'agrémens dans les terrains les plus irréguliers.

Le Pressoir ordinaire, page 363.

A, B Socles, & autres piéces de support. C Les jumelles. Ce sont des montans qui s'enfoncent en terre, où ils sont puissamment enracinés, & retenus par des piéces de traverse chargées de maçonnerie. Ces montans sont traversés vers le haut par deux fortes piéces dont l'inférieure est l'écrou, ou le réceptacle de la vis. D La vis avec sa roue. E Le mouton, grosse piéce de bois sur laquelle la roue apuye pour abaisser les moyaux, ou chantiers qu'on croise sur les planches dont on a couvert le tas de raisins F. G La maye, plancher sur lequel on mèt le tas de raisins F qu'il faut fouler.

Il y a dans ce plancher une entaille, ou enfoncement avec un rebord ceintré pour recevoir la liqueur, & pour lui donner sa direction par une pente douce vers le tonneau qui la doit recevoir. La maye est appuyée sur un massif de maçonnerie pour résister à l'effort de la pression, & ce massif est isolé en sorte qu'on puisse tourner en terre tout à l'entour pour visiter au besoin les fondemens, & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H La roue qui sert à abaisser la vis & le mouton sur les raisins.

Quand on veut faire usage du pressoir, on jette sur la maye une quantité de raisins proportionnée. Cet amas de raisins s'appelle *le su*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme quarrée. On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrémités, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pêle tranchante aux différentes serres, que pour présenter une assiéte égale aux planches qu'on étend côte à côte par dessus. Ensuite sur ces planches on étend trois, quatre, ou cinq chantiers, selon la grandeur du pressoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un second en croisant, & sur celui-là un troisiéme : puis avec la roue de tour, on dévide la corde de dessus l'autre roue pour abaisser la vis & le mouton sur les chantiers.

I Boyau de cuir pour transvaser le vin d'une piéce dans une autre. Il est terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s'applique au bas du tonneau qu'il faut emplir, l'autre à une grosse fontaine qu'on mèt au tonneau qu'il faut vuider. K Grand soufflèt pour en chasser le vin lorsqu'il s'est mis de lui-même à niveau dans les deux piéces. L Le même soufflèt vû

de

le profil. M Grosse fontaine pour donner un promt écoulement. N La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement empli, afin que l'air extérieur arrête le vin qui s'écouleroit lorsqu'on ôte le tuyau.

Le grand Pressoir, page 365.

A, B Les socles, & autres piéces de support. CC Jumelles. Les montans qui sont à la gauche du Lecteur sont les vrâies jumelles, ou simplement les jumelles. Les montans moins élevés qui sont à sa droite, sont les fausses jumelles. Au milieu, & au travers des fausses jumelles sont les clefs, petites piéces de bois qu'on y passe pour servir de repos, ou d'appui aux arbres, & pour leur faire faire la bascule au besoin. D Les arbres, grosses poutres qu'on assemble au nombre de deux au moins, si elles pouvoient être assez fortes; mais pour l'ordinaire de quatre, & même de six. E La vis, dont l'extrémité inférieure se nomme la mamelle. G La roue, qui, à l'aide de cinq ou six hommes, fait aller la vis dans un sens ou dans un autre, pour faire monter ou descendre les arbres. H La cage qui est un assemblage quarré de fortes piéces de bois, & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix piés de long sur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & descendre dans le puits de maçonnerie, d'où l'on la voit sortir. Elle pèse plus de trois mille livres. Cette cage dans la situation où l'on voit le pressoir est à son repos. Elle pose à terre, & avec les clefs des fausses jumelles, elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire usage du pressoir, on commence par détourner la roue G, la cage demeure à terre. Mais

l'effort de la vis fait monter les arbres vers
& leur doit faire faire la bascule de l'autre
côté. Lorsque les arbres sont un peu abaissés
à gauche dans les jumelles, on insère de gros
coins entre le lien des jumelles, & l'extrémité des arbres abaissés. Alors on tourne la
roue dans un sens contraire au premier, &
on abaisse les arbres. Mais comme le tas de
raisins qui leur résiste leur sert d'appui, le mouvement de la vis qui les abaisse avec peine,
fait nécessairement monter la cage. Ce poids
de trois mille livres suspendu de la sorte à
l'extrémité de ces longs arbres, en fait avec
la vis un levier d'une force terrible, qui expédie vingt-cinq piéces de vin d'une seule cuvée ou d'un seul tas de raisins en moins de
quatre heures.

Il y a d'autres pressoirs où la vis au lieu d'être appuyée sur une cage, est entre deux taissons, ou longues piéces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter : mais à force de bras elle contraint les arbres à descendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres piéces qui entrent dans la structure des pressoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du pressoir à coffre, parce que nous n'avons pû l'avoir juste. D'ailleurs ce pressoir avançant peu l'ouvrage, n'est guères en usage dans les grands vignobles.

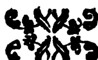


TABLE DES MATIERES

Du Tome II.

Fin de la Table du Second Volume.

Avis sur les Parterres à l'Angloise.

LE parterre à l'Angloise dont on peut voir un modéle au Palais Royal, demande de très-grands soins.

1. Il faut lever le gazon sur les rideaux ou autres lieux où les brébis vont paître fréquemment, parce que leurs morsures exterminent la grande herbe, & ne laissent venir que la petite espéce.

2. Il faut rapporter, plaquer, & tailler les piéces, &c.

3. On les foule, non avec le roule à Avoine, qui est trop foible, mais avec un cilindre de pierre, ou avec deux roues de carosse revêtues de fortes membrures, & formant ainsi un gros tambour, dont la pression souvent réitérée empêche chaque touffe de pousser par le milieu, & rabbat les petites mottes formées par le travail des vers.

4. Il faut faucher souvent, ôter l'herbe non avec le rateau, mais avec le balai, & rouler aussi-tôt.

5. Au printems & en été, il est nécessaire de faucher une fois en 4. jours ; en autonne une fois en huit ; en hyver tous les 15. jours.

6. On arrose dans les sécheresses, mais rarement.

7. Dans les parcs & dans les jardins très-spacieux, on peut de tems en tems introduire des brebis sur le gazon qu'on veut entretenir fin.

Avis sur les arbrisseaux à fleurs.

LA Grenadille, qui est une fleur d'une beauté singulière & de très-bonne odeur, nous a paru devoir trouver sa place page 80, vis-à-vis l'article des arbrisseaux à fleurs, parce qu'elle vient en abondance sur un arbrisseau aujourd'huy assez commun, qu'on peut palisser en berceau pour l'été.

Pour le printems on peut employer ou en berceau, ou par forme d'espalier, ou en demi-pile, l'arbre de Judée dont les fleurs sont de la couleur de celles du pêcher. L'Ebénier fait alors un effèt admirable par ses grosses grappes de fleurs jaunes. L'effèt en sera incomparablement plus beau si on le mélange avec l'arbre de sainte Lucie qui donne des double-fleurs blanches. Il y a bon nombre d'autres arbustes étrangers qui donnent de très-belles fleurs, & qui viennent fort bien en pleine terre. On peut en avoir des graines au Jardin du Roi. Nous sommes encore redevables aux soins de nos savans Botanistes de plusieurs arbres étrangers très-propres à orner les jardins en automne par les brillantes couleurs de leurs fruits. Tel est en particulier le Buisson ardent.

Je ne dis rien de quantité de plantes rampantes & annuelles, tirées de nos colonies, qui tout aussi-bien que la Capucine simple & la Capucine double qui viennent du Canada, nous donnent à peu de frais de très-jolies décorations.

ORDRE DES PLANCHES DU TOME II. du Spectacle de la Nature.

De l'Imprimerie de VINCENT.



